ROTES SCHLOSS
JAGSTHAUSEN

Spargelwochen
(12. April bis 4. Juni)

Spargelcremesuppe
mit Einlagen von grünem und weißem Spargel — 7,50 €

Erdbeer-Spargelsalat
mit Ziegenkäseeis und Streuseln — 13,50 €

Portion Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
Petersilienkartoffeln und schwäbischen Kräuterflädle — 21,50 €

<u>dazu empfehlen wir wahlweise:</u>

-gekochten Wacholderschinken und geräucherten Wildschweinschinken* — 9,90 €

-kross gegrilltes Filet von der Kochertaler Forelle — 14,00 €

-rosa gebratene Rinderhüfte — 10,50 €

-knusprig paniertes Wildschweinschnitzel* — 10,50 €

-rosa gebratenes Kalbsrückensteak — 17,50 €

-zartes Wildschweinfilet* — 17,50 €

*all unsere Wildgerichte stammen aus eigener Jagd und heimischen Wäldern

Ragout von weißem und grünem Spargel
in Rieslingrahmsauce, dazu schwäbische Kräuterflädle — 16,50 €

Spargel-Carbonara
mit weißem und grünem Spargel, dazu Schinkenwürfel — 16,50 €

Flammkuchen „Veronika“
belegt mit Rahm, Zwiebeln, Spargel und gekochtem Schinken — 15,50 €

Mousse von dunkler Schokolade mit Rhabarberkompott — 8,80 €

Unseren Spargel beziehen wir direkt vom Spargelbauern aus der Region,
Beeren & Spargel v. Metzingen aus Bürg-Neuenstadt