



Spargelcremesuppe
mit Einlagen von grünem und weißem Spargel 8,60€

Erdbeer-Spargelsalat
mit Ziegenkäseis und Streuseln 15,90€

Portion Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
Petersilienkartoffeln und schwäbischen Kräuterflädle 24,80€

dazu empfehlen wir wahlweise:

-gekochten Wacholderschinken und geräucherten Wildschweinschinken* 10,90 €

-kross gegrilltes Filet von der Kochertaler Forelle 15,90€

-rosa gebratene Rinderhüfte 12,00€

-knusprig paniertes Wildschweinschnitzel* 12,00€

-rosa gebratenes Kalbsrückensteak 19,80€

-zarter Rehrücken* 19,80€

*all unsere Wildgerichte stammen aus eigener Jagd und heimischen Wäldern

Ragout von weißem und grünem Spargel
in Rieslingrahmsauce, dazu schwäbische Kräuterflädle 17,80€

Spargel-Carbonara
mit weißem und grünem Spargel, dazu Schinkenwürfel 17,80€

Flammkuchen „Veronika“
belegt mit Rahm, Zwiebeln, Spargel und Spargelschinken 16,80€

Mousse von dunkler Schokolade mit Rhabarbertartlet 10,80€

Unseren Spargel beziehen wir direkt vom Spargelbauern aus der Region
(Bürg-Neuenstadt)