

Aperitifempfehlung

Aperol Spritz ^{1, 6}	0,2 l	7,50
Hugo Holunderblütensirup, Rieslingsekt, Soda, Zitrone und Minze	0,2 l	7,50
Riesling Sekt Brut Flaschengärung, Weinmanufaktur Untertürkheim	0,1 l	7,50
Contratto for England Blanc de Noir Pas Dosé 2015er Jahrgangssekt im Champagnerverfahren (94+ Parker Punkte)	0,1 l	12,--
Alkoholfreier Hugo ³	0,2 l	5,50
Sanbittèr mit Orangensaft ^{1, 3} (alkoholfrei)	0,2 l	5,20

Weinempfehlung

2021 Chardonnay Edition S trocken, Fellbacher Weingärtner	0,1 l	3,40
---	-------	------

Menüempfehlung

Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola

aaa

Hummerrahmsuppe mit Gemüsestreifen

aaa

Kalbsrückensteak mit weißem und grünem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise dazu Flädle und neue Kartoffeln

aaa

Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren,
Vanillesauce und Amarettibrösel

aaa

Espresso

€ 63,-- / ohne Vorspeise € 49,--

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Kresse	7,50
Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	15,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	15,--
Spargel mit Sauce Vinaigrette und einem Flädle	16,--
Salat von weißem und grünem Spargel mit gebratenen Scampis	18,--
Frische Spitzmorcheln natur in Butter gebraten mit Schnittlauch	19,--
Pot au feu von Hummer, Spitzmorchel und zweierlei Spargel	22,--

Suppen

Legierte Spargelrahmsuppe	7,50
Tomatensuppe natur mit Croûtons	7,50
Hummerrahmsuppe mit Gemüsestreifen	9,50

Vegetarische Gerichte

Zucchini piccata auf feinen Nudeln mit Tomatensauce	16,--
Penne mit Spitzmorcheln in Rahm und zweierlei Spargel	31,--

Spargelgerichte

Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	24,--
Spargel mit Sauce Vinaigrette (Weißer Balsamico, Tomatenwürfel, Ei und Kräuter)	28,--
Portion Spargel mit ausgelöstem Hummer an Hummerrahmsauce	43,--
Spargel mit gebratenen Scampis und Sauce Choron	32,--
Spargel mit gebratenem Wolfsbarschfilet und zerlassener Butter	32,--
Zu allen Spargelgerichten servieren wir Ihnen zwei Flädle oder neue Kartoffeln	
Gekochter Bauernschinken 6,50 Kalbsrückensteak 11,-- Kalbschnitzel 9,--	
Weinempfehlung zum Hummer: 2019 Spätburgunder Rosé Reserve trocken, , Weingut Aldinger, Fellbach 0,75 l	46,--

Hauptgerichte

Trilogie von Hummer, Spitzmorcheln und zweierlei Spargel mit Hummerrahmsauce und Gemüsenudeln	45,--
Halber Hummer ausgelöst mit Hummersauce dazu Pilaw-Wildreis	43,--
Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	27,--
Wolfsbarschfilet mit der Haut in Butter gebraten auf Blattspinat dazu neue Kartoffeln	28,--
Kalbsrückensteak mit weißem und grünem Stangenspargel, Sauce Hollandaise dazu Flädle und neue Kartoffeln	34,--
Kalbsrückensteak mit frischen Spitzmorcheln in Rahm dazu feine Nudeln	38,--
Piccata vom Kalbsrücken auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	26,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedene Salate	30,--
Rostbraten vom Kalbsrücken mit gedämpften Zwiebeln, Spätzle und verschiedene Salate	30,--
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller	25,--