

Spargelkarte!

Suppen!

Heißer Spargelsud mit Einlage
6,90



Spargelcremesuppe mit Einlage ^[gl]
8,90



Vorspeise!

*Lauwarmer Spargelsalat in Tomaten-Pinien-Kräutervinaigrette
mit hausgeräuchertem Fjordlachs und Weißbrot* ^[a,d,h,m]
17,90



Deutscher Stangenspargel!

*Frischer Bruchsaler Stangenspargel
mit zerlassener Butter oder Soße Hollandaise* ^[c,g]
22,80



Genießen Sie zum Spargel:

(2 Stück / 1 Stück)

<i>Portion Flädle</i> ^[a,c,g]	6,50 / 3,50
<i>Portion neue Kartoffeln</i> ^[gl]	6,50
<i>Portion Wacholderschinken & Rohschinken</i> ^[2,4,7]	9,80
<i>Portion hausgeräucherter norwegischer Lachs</i> ^[dl]	13,90
<i>Kleines paniertes Schweineschnitzel</i> ^[a,c]	12,90
<i>Kleines Kalbsrückensteak vom Grill</i>	18,90
<i>Kleines Rumpsteak vom Grill</i>	19,80
<i>Mariniertes Lachssteak vom Grill</i> ^[dl]	16,80



Spargel & Wein!

2022 „MÜRIE“ WEIßWEINCUVÉE - KABINETT

„Müller-Thurgau & Riesling“ Eine facettenreiche Cuvée aus den Hanweiler Weinbergen,
Präsentiert sich elegant mit einer erfrischenden Säure. Vom Öko-Weingut Schmalzried in Korb.

0,75 l / 22,50 0,25 l / 7,50

2024 SAGENHAFT ROSÉ CUVÉE TROCKEN

Bezauberndes Bouquet nach frischen Blüten gepaart mit feiner Himbeer-Aromatik.
Wunderbar saftig, einfach „sagenhaft“. WG Clebronn-Güglingen.

0,75 l / 24,60 0,25 l / 8,20

Inklusivpreise in Euro