

gebratener weißer Spargel im Schinkenmantel
mit Rosmarin und Thymian auf einem großen gemischten
Salat mit heller Balsamicovinaigrette und selbstgebackenem
Brot **(geht auch vegetarisch)** **14,50 Euro**

Cappelletti mit Spargelfüllung, Cherrytomaten, Möhren,
Rauke, Mozzarella und einem Erbsen-Basilikumpesto,
Beilagensalat **14,50 Euro**

geschmorte Dicke Rippe in Thymian-Honig-Sahnesauce
auf grünem Spargel, Tomatenrelish, Kartoffel-Bärlauchpüree,
und einem Beilagensalat **16,50 Euro**

Rotbarschfilet (MSC Wildfang) auf der Haut gebraten,
auf einem warmen Salat aus Kohlrabi, Radieschen, Spargel,
Frühlingskräutern, Apfel-Citrusvinaigrette und gebratene
Frühkartoffelspalten **19,50 Euro**

zarter Wildschweinerücken mit Balsamico-Rotweinsauce
auf weißem Spargel mit gebratenen Lauchzwiebeln,
Bärlauchpesto und einem Kartoffel-Pilzgröst'l,
Beilagensalat **20,50 Euro**

Weinempfehlung:

Weissburgunder QbA 2018 Bio

Weingut: Georg Forster

Traube: 100 % Weissburgunder

Alkoholgehalt: 12,0%

Dieser edle, prämierte Weißburgunder brilliert hellgolden im
Glas. Die Nase begeistern Noten von tropischen Früchten und
Zitrusfrüchten, sowie etwas gelber Apfel. Am Gaumen wirkt er
sehr gehaltvoll, lebendig mit einem zarten Schmelz und fließt in
einen animierenden, fruchtbetonten Nachhall.

**Ein hervorragender Begleiter zu allen Spargelgerichten und
leichter Frühlingsküche.**

0,2 l..... 5,20 €

Flasche.....18,10 €

gebratener weißer Spargel im Schinkenmantel
mit Rosmarin und Thymian auf einem großen gemischten
Salat mit heller Balsamicovinaigrette und selbstgebackenem
Brot **(geht auch vegetarisch)** **14,50 Euro**

Cappelletti mit Spargelfüllung, Cherrytomaten, Möhren,
Rauke, Mozzarella und einem Erbsen-Basilikumpesto,
Beilagensalat **14,50 Euro**

geschmorte Dicke Rippe in Thymian-Honig-Sahnesauce
auf grünem Spargel, Tomatenrelish, Kartoffel-Bärlauchpüree,
und einem Beilagensalat **16,50 Euro**

Rotbarschfilet (MSC Wildfang) auf der Haut gebraten,
auf einem warmen Salat aus Kohlrabi, Radieschen, Spargel,
Frühlingskräutern, Apfel-Citrusvinaigrette und gebratene
Frühkartoffelspalten **19,50 Euro**

zarter Wildschweinerücken mit Balsamico-Rotweinsauce
auf weißem Spargel mit gebratenen Lauchzwiebeln,
Bärlauchpesto und einem Kartoffel-Pilzgröst'l,
Beilagensalat **20,50 Euro**

Weinempfehlung:

Weissburgunder QbA 2018 Bio

Weingut: Georg Forster

Traube: 100 % Weissburgunder

Alkoholgehalt: 12,0%

Dieser edle, prämierte Weißburgunder brilliert hellgolden im
Glas. Die Nase begeistern Noten von tropischen Früchten und
Zitrusfrüchten, sowie etwas gelber Apfel. Am Gaumen wirkt er
sehr gehaltvoll, lebendig mit einem zarten Schmelz und fließt
in einen animierenden, fruchtbetonten Nachhall.

**Ein hervorragender Begleiter zu allen Spargelgerichten
und leichter Frühlingsküche.**

0,2 l..... 5,20 €

Flasche.....18,10 €