

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 Ziegenkäse-Rosmarinfüllung, grüner Spargel, Cherrytomaten, grüne Oliven, Ricotta, Rauke und einem Tomaten-Basilikum-Relish, Beilagensalat **14,50 Euro**

Schweinerouladen gefüllt mit Oliven, Käse und getrockneten Tomaten in Thymian-Honigsahnesauce auf gerösteten Pastinaken und Möhren, Frühkartoffelspalten mit Bärlauch-Mandelpesto, Beilagensalat **16,80 Euro**

gebratene Maishähnchenbrust (Kikok) auf weißem Spargel mit Zuckerschoten, Erbsen, Frühlingzwiebeln in einer Rahmsauce mit vielen frischen Kräutern, gebratene Polenta-Bärlauchschnitten **18,50 Euro**

zarter Rehrücken auf weißem Spargel mit Balsamico-Rotweinschalotten, getrockneten Aprikosen und karamellisierten Pecannüssen, gebratene Frühkartoffeln mit grauem Meersalz, Beilagensalat **21,50 Euro**

Weinempfehlung:

Weissburgunder QbA 2018

Weingut: Arnold, Pfalz Südliche Weinstraße

Traube: 100 % Weissburgunder

Alkoholgehalt: 12,5%

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 Ziegenkäse-Rosmarinfüllung, grüner Spargel, Cherrytomaten, grüne Oliven, Ricotta, Rauke und einem Tomaten-Basilikum-Relish, Beilagensalat **14,50 Euro**

Schweinerouladen gefüllt mit Oliven, Käse und getrockneten Tomaten in Thymian-Honigsahnesauce auf gerösteten Pastinaken und Möhren, Frühkartoffelspalten mit Bärlauch-Mandelpesto, Beilagensalat **16,80 Euro**

gebratene Maishähnchenbrust (Kikok) auf weißem Spargel mit Zuckerschoten, Erbsen, Frühlingzwiebeln in einer Rahmsauce mit vielen frischen Kräutern, gebratene Polenta-Bärlauchschnitten **18,50 Euro**

zarter Rehrücken auf weißem Spargel mit Balsamico-Rotweinschalotten, getrockneten Aprikosen und karamellisierten Pecannüssen, gebratene Frühkartoffeln mit grauem Meersalz, Beilagensalat **21,50 Euro**

Weinempfehlung:

Weissburgunder QbA 2018

Weingut: Arnold, Pfalz Südliche Weinstraße

Traube: 100 % Weissburgunder

Alkoholgehalt: 12,5%

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 €