

**knuspriger Ziegenkäse** auf grünem gebratenem Spargel, gerösteter Roter Bete, gemischten Blattsalaten und einer Haselnuss-Balsamicovinaigrette, selbstgebackenes Brot  
**14,50 Euro**

**Schlutzkrapfen mit einer Spinatfüllung**, weißer Spargel, getrockneten Tomaten und Belugalinsen in Balsamico-Rahmsauce mit Petersilien-Mandelpesto und einem Beilagensalat  
**14,50 Euro**

**Putenbraten aus der Oberkeule** in einer Ahornsirup-Sahnesauce mit Rosmarin verfeinert, geschmorten Schalotten und gebratenen Knoblauchkartoffeln, Beilagensalat  
**16,80 Euro**

**gebratene Knoblauch-Kräutergarnelen** auf einem Spargel-Erbsen und Graupen-„Risotto“ mit einer warmen Kräutervinaigrette und einem Beilagensalat  
**16,50 Euro**

**zarter Rehbraten** in Quitten-Rotweinsauce auf weißem Spargel, gebratenen Gnocchi mit Pestofüllung, Sonnenblumenkerne und Basilikum, Beilagensalat  
**19,80 Euro**

### **Weinempfehlung:**

#### **Sauvignon Blanc QbA 2018**

Weingut: Frederik Janus

Traube: 100 % Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 12,0%

Dieser edle, prämierte Weißwein mit einer hellen gelben Farbe mit grünen Reflexen besticht in der Nase mit sehr ausgeprägter exotischer Frucht mit viel Maracuja, dazu Cassis und etwas Holunder. Im Geschmack schöne Frucht, die im Mund erhalten bleibt, dabei sehr verspielt animierend und saftig mit schöner Frische.

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

0,2 l..... 5,30 €

Flasche.....18,50 €

**knuspriger Ziegenkäse** auf grünem gebratenem Spargel, gerösteter Roter Bete, gemischten Blattsalaten und einer Haselnuss-Balsamicovinaigrette, selbstgebackenes Brot  
**14,50 Euro**

**Schlutzkrapfen mit einer Spinatfüllung**, weißer Spargel, getrockneten Tomaten und Belugalinsen in Balsamico-Rahmsauce mit Petersilien-Mandelpesto und einem Beilagensalat  
**14,50 Euro**

**Putenbraten aus der Oberkeule** in einer Ahornsirup-Sahnesauce mit Rosmarin verfeinert, geschmorten Schalotten und gebratenen Knoblauchkartoffeln, Beilagensalat  
**16,80 Euro**

**gebratene Knoblauch-Kräutergarnelen** auf einem Spargel-Erbsen und Graupen-„Risotto“ mit einer warmen Kräutervinaigrette und einem Beilagensalat  
**16,50 Euro**

**zarter Rehbraten** in Quitten-Rotweinsauce auf weißem Spargel, gebratenen Gnocchi mit Pestofüllung, Sonnenblumenkerne und Basilikum, Beilagensalat  
**19,80 Euro**

### **Weinempfehlung:**

#### **Sauvignon Blanc QbA 2018**

Weingut: Frederik Janus

Traube: 100 % Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 12,0%

Dieser edle, prämierte Weißwein mit einer hellen gelben Farbe mit grünen Reflexen besticht in der Nase mit sehr ausgeprägter exotischer Frucht mit viel Maracuja, dazu Cassis und etwas Holunder. Im Geschmack schöne Frucht, die im Mund erhalten bleibt, dabei sehr verspielt animierend und saftig mit schöner Frische.

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

0,2 l..... 5,30 €

Flasche.....18,50 €