

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

Cappelletti mit Pfifferling-Frischkäsefüllung, Spargel,
Cherrytomaten, Nektarinen, Rauke, Basilikum-Ricotta,
Beilagensalat **14,50 Euro**

Schweinegulasch aus der Schulter mit getrockneten
Tomaten und Fenchelsaat in Weißwein-Sahnesauce,
Gnocchi mit Pestofüllung und gebratenen Pilzen,
Beilagensalat **16,80 Euro**

Knusprige Hähnchenstreifen (aus der Kikok Keule)
auf weißem Spargel, Erdbeeren und Babyspinat mit
einer Kräuter-Balsamicovinaigrette, gebratene
Frühkartoffelspalten **16,50 Euro**

Hirschmedaillons auf grünem Spargel,
Cassis-Rotweinsauce, gebratene Haselnuss-
Polentaschnitten, 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 €

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

Cappelletti mit Pfifferling-Frischkäsefüllung, Spargel,
Cherrytomaten, Nektarinen, Rauke, Basilikum-Ricotta,
Beilagensalat **14,50 Euro**

Schweinegulasch aus der Schulter mit getrockneten
Tomaten und Fenchelsaat in Weißwein-Sahnesauce,
Gnocchi mit Pestofüllung und gebratenen Pilzen,
Beilagensalat **16,80 Euro**

Knusprige Hähnchenstreifen (aus der Kikok Keule)
auf weißem Spargel, Erdbeeren und Babyspinat mit
einer Kräuter-Balsamicovinaigrette, gebratene
Frühkartoffelspalten **16,50 Euro**

Hirschmedaillons auf grünem Spargel,
Cassis-Rotweinsauce, gebratene Haselnuss-
Polentaschnitten, 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 €