

<u>Apéritif:</u>	Tegernseer Hell	0,33l	€ 4,50
	Glas Winzersekt "Blanc de noir brut" Eberbach- Schäfer, Lauffen	0,1 l	€ 8,50
	Glas Muskateller mit Erdbeeren	0,1 l	€ 8,--
	Gin Tonic (verschiedene Sorten) mit T. Henry Tonic -	5 cl 0,2 l	€ 11,50
	Rhabarber- Schorle mit frischer Minze und Eis	0,2 l	€ 6,--
<u>Wein des Monats:</u>	2022 Riesling Schlossgut Ehrenberg, Talheim	0,25 l	€ 8,--
	2017 Der Rote Hugo, Rotwein Cuvee Kistenmacher & Hengerer, Heilbronn	0,25 l	€ 9,--
<u>Vorspeisen:</u>	Feinschmeckersalat mit gebratenen Pfifferlingen		€ 21,--
	Mallorquinische Tapas Vorspeise mit Melone, Serranoschinken, Pimientos de Padron, Salami, Aioli		€ 21,--
	Hausgebeizter Graved Lachs mit Dillsenfauce und kleinem Blattsalat		€ 21,--
	Marinierter Pfälzer Stangenspargel in Tomatenvinaigrette mit Serranoschinken		€ 19,--
<u>Warme Vorspeisen:</u>	Tortelloni mit frisch gehobeltem Sommertrüffel im eigenen Schaum		€ 23,--
	Gefüllte Kartoffelgnocchi mit Frischkäse und Grünspargel		€ 18,-
	Hausgemachte Frühlingsrollen mit thailändischem Sprossengemüse und Chilisauce		€ 18,--
<u>Suppen:</u>	Spargelcremesuppe mit Einlage		€ 9,--
	Schaumsuppe von der Strauchtomate		€ 8,--
	Kraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen		€ 8,--
<u>Fisch-gericht:</u>	Gebratenes Claressfilet mit grünem Spargel und weißen Bandnudeln		€ 33,--

Bitte haben Sie Verständnis,
das, wir keine Umbestellungen bei vollem Restaurant
annehmen könne um einen reibungslosen Ablauf für alle ermöglichen zu können
(selbstverständlich können sie einzelne Beilagen tauschen)

Spargel vom Spargelhof- Eberhardt aus Weißenheim am Sand:

1 Bund Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter
Kräuterflädle, und Schwenkkartoffeln € 28,--

dazu empfehlen wir:

gemischter Schinken	€ 7,--	2 kleine panierte Schweinschnitzel	€ 12,--
Serranoschinken	€ 8,--	gebratenes Claressefilet	€ 11,--
Gekochter Bärlauchschinken	€ 8,--	2 gebratene Schweinelendchen	€ 11,--
Rumpsteak (200 g)	€ 21,--		

Fleischgerichte:

Rumpsteak (350 g) mit Kräuterbutter, geschmortem Spargel
und getrüffelten Parmesan-Pommes frites € 39,--

Frische Pfifferlinge in Kräutersahne gebratenen Schweinelendchen
und Semmelknödel € 35,--

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Maultäschle und Spätzle € 34,--

Thai- Curry mit gebratenem Maispouardenbrüstchen
Sprossen, Gemüse und Basmatireis € 31,--

Sahnegeschnetzertes "Züricher Art" mit frischen Champignons
und Spätzle € 27,--

Piccata vom Truthahn mit gehobeltem Parmesan und
Tomaten- Basilikum- Spaghetti € 27,--

unsere Sommergerichte:

Rindfleischsalat mit Essiggurke, Zwiebel und Bratkartoffeln € 21,--

Kaltes Roastbeef "rosa gebraten" mit Sauce Remoulade, Bratkartoffeln € 23,--

Thai Putensalat mit Chili, Tomate, Gurke, Zwiebel € 17,--

Vegetarisch:

Penne mit frischen Pfifferlingen, Kräuter Kirschtomaten
und gehobeltem Parmesan € 28,--

zum Mitnehmen:

1 Flasche von unserem Salat- Dressing 0,5 l € 7,50

1 Flasche Olivenöl (Oliver 0,5 l) € 13,--

1 Dose Meersalz (Macia Battle) € 13,--

für unsere To Go Schalen berechnen wir pro Stück € 0,50

für kleinere Hauptgerichte berechnen wir 4 € weniger

Wir akzeptieren keine Kreditkarten, gerne aber Ihre EC-Karte