

<u>Apéritif:</u>	Aperol Spritz	0,2 l	€	7,--
	Glas Winzersekt "Blanc de noir brut" Eberbach- Schäfer, Lauffen	0,1 l	€	6,--
	Gin Tonic (verschiedene Sorten) mit T. Henry oder Goldberg Tonic - 0,2 l	5 cl	€	9,50
	Hopfenwunder – unser Aperitif Bier erfrischenden Aroma aus drei Hopfensorten	0,33 l	€	3,50
	Rhabarber- Schorle mit frischer Minze und Eis	0,2 l	€	4,20
<u>Unterländer</u>	2018 Riesling Vorspiel, Leiss, Gellmersbach	0,25 l	€	7,--
<u>Gourmet</u>	2017 Rose, Kistenmacher- Hengerer, Heilbronn	0,25 l	€	7,--
<u>Viertel:</u>	2017 Lemberger Herz, Weingut Leiss	0,25 l	€	8,50
<u>Vorspeisen:</u>	Bresaola (luftgetrocknete Rinderlende) mit Büffelmilchmozzarella und Ruccolasalat		€	16,--
	Salat von Grünspargel, Avocado und Kirschtomaten		€	15,--
	Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet mit Ruccolasalat und Creme fraiche		€	15,--
	Marinierter Stangenspargel mit frischen Kräutern und kleinem Blattsalat		€	15,--
<u>Warme</u>	Frisch gehobelter Alba Trüffel mit gefüllten Tortellini		€	18,--
<u>Vorspeise:</u>	im eigenen Schaum			
	Gefüllte Kartoffelgnocchi mit Grünspargel und Belper Knolle		€	16,--
<u>Suppen:</u>	Spargelcremesuppe mit Einlage		€	7,--
	Tomatensüpple mit Croutons		€	7,--
	Kraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen		€	6,--
<u>Frischer Stangenspargel vom Spargelhof Schulze aus Weißenheim am Sand:</u>				
	1 Bund Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter Kräuterflädle, Kartoffeln dazu empfehlen wir:		€	19,50
	Schinkenteller	€ 6,--	panierte Schweineschnitzel	€ 8,--
	Serranoschinken	€ 8,--	panierte Kalbschnitzel	€ 12,--
	2 Schweinelendchen	€ 8,--	Rotzungenfilet	€ 11,--
			Rinderfilet (200 g)	€ 21,--

Fischgerichte:

Ganze Nordsee Scholle (500 g) "Finkenwerder Art"
mit Büsumer Krabben, Speckstreifen und Petersilienkartoffeln € 24,--

Filet von der Rotzunge mit Grünspargel
und weißen Bandnudeln € 23,--

Fleischgerichte:

Kotelett vom spanischen Pata Negra Schwein "Provenzalische Art"
mit Oliven, Tomaten Kräuter und Süßkartoffel Pommes frites € 25,--

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel- Gurkensalat € 23,--

Rinderfiletspitzen mit frischen Champignons und Bratkartoffeln € 23,--

Geschnetzelte Milchkalbsleber in Pommerysensaucen mit Butterreis € 22,--

Piccata vom Truthahn mit gehobeltem Parmesan und Tomaten-Spagetti € 21,--

Sahnegeschnetztes "Züricher – Art" vom Schweinfilet
mit frischen Champignons und Spätzle € 18,-

Low carb:

Feinschmeckersalat mit gebratenen Putenstreifen
Stangenspargel und Mozzarella € 17,50

Thailändischer Putensalat mit Brot € 15,--

gemischter Salatteller oder Gemüse der Saison € 5,--

Für unsere kleinen Gäste:

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites € 9,50

Kleine Lendchen mit handgemachten Spätzle € 9,50

Bitte haben Sie Verständnis,
dass wir keine Kreditkarten akzeptieren, gerne aber Ihre EC-Karte

Kennzeichnung von Zusatzstoffen
gemäß der Zusatzstoff- Zulassungsverordnung
sowie alle Allergene in Getränken und Speisen
erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal
auf einer extra Karte