

FRÜHLINGSZEIT – SPARGELZEIT



BODENSEE SPARGEL VOM HOFGUT MÖKING AUS UHLDINGEN-MÜHLHOFEN

SUPPE €
SPARGELCRÈMESUPPE MIT EINLAGE 5,90

VORSPEISE
LAUWARMER SPARGELSALAT MIT KIRSCHTOMATEN 11,20

HAUPTGÄNGE
*GEBRATENES FILET VOM ZANDER AN BASILIKUMSAUCE
MIT GRÜNEM SPARGEL, DAZU DRILLINGE* 27,20

*KALBSSCHNITZEL AN MORCHELRAHMSAUCE
MIT WEISSEM SPARGEL UND DAZU KARTOFFELGRATIN* 31,20

SPARGELRISOTTO 15,90

PORTION SPARGEL (500G ROHGEWICHT) 24,80
*WAHLWEISE MIT SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENER BUTTER,
DAZU DRILLINGE*

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN:

WACHOLDERSCHINKEN 4,90
KLEINES PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL 7,50
ROHSCHINKEN 6,20
SAUCE HOLLANDAISE EXTRA 3,90
ZERLASSENE BUTTER EXTRA 2,50

DESSERT
SPARGELEIS MIT PFEFFERERDBEEREN 6,90

UNSERE WEINEMPFEHLUNG VOM HEIMISCHEN WINZER:

WEINGUT AUFRICHT, BODENSEE – BADEN

2020 SPEISEMEISTER WEISSWEIN SAUVIGNON CUVÉE 0,1L 4,50
QBA TROCKEN – BIOWEIN DE-ÖKO-022 - SPRITZIG, FRUCHTIG, AROMABETONT 0,25L 11,20
0,75L 32,50