



Bärlauch und Spargelspitzen

- die Frühlingssonne wärmt Haut und Herz -

Frische Vitamine aus heimatlichen Ländern

Frische Spargelbouillon mit Kräuterflädle	5,50
Bärlauchrahmsuppe	6,50
Spargelcremesuppe "klassisch" mit Einlage	6,50

Vorspeisen

Hausgemachte Spargelquiche mit buntem Frühlingssalat und Balsamicodressing	10,80
---	-------

Salat vom Bärlauch und Babyspinat mit Ziegenkäse im Speckmantel, Himbeer-Balsamicodressing	12,50
---	-------

Marktfrischer Salat mit Spargelstücken und weißem Balsamico	Vorpeise 11,50 Hauptgang 14,50
--	-----------------------------------

Kräutergarnelen mit in Zitrone und Olivenöl mariniertem Spargel auf Tomaten und Rucola	14,50
---	-------

Bärlauch und Spargelspitzen

unsere Frühlings-Maultaschen - leicht und lecker



Gebratene Spargelmaultäschle mit Garnelen
in Kräutersahne 18,50

Lachs-Maultaschen mit grünem und weißem
Spargelragout in Weißweinsahne 19,50

Bärlauch-Frischkäse-Maultaschen mit mediterraner
Tomatensauce, Rucola und gerösteten Pinienkernen (veg) 16,50

Frühlingsküche - Vitamine und Genuss

Bandnudeln mit Spargelragout und Bärlauchpesto (veg) 16,50

Kräuter-Garnelen mit grünem und weißem Spargel
im Prosecco-Sud auf Tagliatelle 19,50

Spargeltöpfe, überbackener Spargel mit
Schwarzwälder Rauchschinken und neuen Kartoffeln 19,50

Bruchsaler Stangenspargel

mit neuen Kartoffeln und Butter oder Sc. Hollandaise

mit Schwarzwälder Rauchschinken, 24,50

mit Schweinelendchen 28,50

mit paniertem Schnitzel "Wiener Art" 32,50

mit Black Angus Rumpsteak (ca.220 Gr. Einwaage) 36,50