



Spargel - Season Opening

Suppe

Spargelcremesuppe^G 7,90 €
Einlage vom weißen Spargel, Bärlauchöl

Spargel in seiner vollen Vielfalt

Pasta Tricolore^{A1,C,G}  13,90 €
Campanelle^{A1}, Ragout vom weißen und grünen Spargel^G, Kirschtomaten, Pesto^{C,G}

Don Asparagus Bowl^{A1,G}  14,90 €
Grüner und weißer Spargel, Gewürzbulgur^{A1}, Büffelmozzarella^G, Kirschtomaten, Pimientos de Padron, Räucherpaprikadip^{C,G}

Wolfsbarschfilets vom Grill^{A1,D} 20,90 €
Kartoffel-Spargelragout, Weißweinschaum^{G,L}, Wildkräutersalat^J

Weißer Stangenspargel aus Pflugfelden^G  18,90 €
Kräuterkartoffeln, Sauce Hollandaise^{C,G} oder zerlassene Butter^G

Zur Wahl:


- ❖ Portion gekochter Königsschinken^{2,3,8} oder Schwarzwälder Schinken^{2,3,8} 4,90 €
- ❖ Gegrillte Maispoulardenbrust 8,50 €
- ❖ Paniertes Kalbschnitzel^{A1,C,G} 8,90 €
- ❖ Gegrilltes Roastbeef 15,90 €
- ❖ Riesengarnelen vom Grill^B mit Passionsfrucht vinaigrette^J 12,50 €
- ❖ Wolfsbarschfilet vom Grill^{A1,D} 8,90 €

Der passende Wein zu Ihrem Spargelgericht:

2020 Blanc de Noirs trocken⁵, Weingut Fürst Hohenlohe, Württemberg 0,2l / 0,75l 5,90 € / 19,50 €

Aus Fernost

Knackiges Wokgemüse ^{A1,E,F,K}  **12,90 €**
Gedämpfter Reis, Nüsse, Algensalat

Thailändischer Salat mit Gemüsedumplings ^{A1,B,E,F,H3,K}  **13,90 €**
Mango, Gurke, Romanasalat, Thai-Baslikum, Wasabi, Nüsse

Frisch und knackig

Kleiner Gartensalat  **4,90 €**
Blattsalate, Kirschtomaten, Hausdressing^l

Caesar Salad ^{A1,C,D,G,J,2,3}  **9,90 €**
Romanasalat, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan^{C,G}, Croûtons^{A1}

Zur Wahl:

❖ Gegrillte Maispouardenbrust **8,50 €**

Tradition

Linsen ^{I,J,L}, **Spätzle** ^{A1,A2,A4,C,G}, **Saiten** ⁸ **11,50 €**
Auf Wunsch mit geräuchertem Bauchspeck ^{2,3}

Handgemachte Maultaschen ^{A1,C,G,I,J} **nach eigener Rezeptur** **11,90 €**
Jûs^L, Speck-Zwiebelschmelze ^{2,3}, Kartoffelsalat^{I,J}

Wiener Kalbschnitzel ^{A1,C,G} **20,90 €**
Kartoffelsalat^{I,J}, Preiselbeeren, Zitrone

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Roastbeef **21,90 €**
Lembergerjûs^{I,L}, zweierlei Zwiebeln^{A1}, Spätzle^{A1,A2,A4,C,G}

 **vegetarisch**

Allergene:		Zusatzstoffe:
A = glutenhaltiges Getreide	H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	1 = mit Farbstoff
A1 = Weizen	H1 = Mandeln	2 = mit Konservierungsstoff
A2 = Dinkel	H2 = Haselnüsse	3 = mit Antioxidationsmittel
A3 = Roggen	H3 = Cashews	4 = mit Geschmacksverstärker
A4 = Gerste	H4 = Pecannüsse	5 = geschwefelt
A5 = Hafer	H5 = Paranüsse	6 = geschwärzt
A6 = Kamut	H6 = Pistazien	7 = gewachst
B = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	H7 = Macadamianüsse	8 = mit Phosphat
C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9 = coffeinhaltig
D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10 = chininhaltig
E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	K = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse	11 = mit Süßungsmittel
F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	L = Schwefeldioxid, Sulfite	12 = enthält eine Phenylalaninquelle
G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	M = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13 = genetisch verändert
	N = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14 = mit Nitritpökelsalz