

SONNTAGSKARTE

UNSER REMSTAL-BLÜTENMENÜ

Rahmsuppe von der Brunnenkresse
mit Lachsforellenklößchen

Maispoulardenbrust
auf Frühlingslauchrisotto und Burgunderjus
2017 Bentz Roséwein Cuvée Q.b.A. trocken, Weingut G. Aldinger, Fellbach 0,1 | 4,20 €

Leichte Quarkmousse
mit marinierten Erdbeeren

Menü pro Person 29,00 €

HAUPTGERICHTE FRISCH VOM MARKT

Schmidener Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter und Kräuterflädle oder Kartoffeln 24,50 €
2016 Weissburgunder Q.b.A. trocken, Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 | 4,60 €

Maispoulardenbrust mit Burgunderjus
auf Frühlingslauchrisotto und glasiertem Gemüse 22,50 €
2017 Bentz Roséwein Cuvée Q.b.A. trocken, Weingut G. Aldinger, Fellbach 0,1 | 4,20 €

Scheiben von der Kalbsleber in Apfel-Calvadosauce
mit Zwiebelstroh, Bratkartoffeln und Blattsalate 27,50 €
2012 Chianti Classico D.O.C.G., Famiglia Losi, Castelnuovo Beradenga / Toscana 0,1 | 4,90 €

Zanderfilet auf der Haut kross gebraten
auf zweierlei Spargelragout und Kartoffeln 29,00 €
2016 Weissburgunder Q.b.A. trocken, Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 | 4,60 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe