

UNSER REMSTAL-BLÜTENMENÜ

Rahmsuppe von der Brunnenkresse
mit Lachsforellenklößchen

Maispouardenbrust
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 €

SUPPEN UND KLEINE GERICHTE

Rahmsuppe von der Brunnenkresse mit Lachsforellenklößchen	7,50 €
Spargelrahmsuppe mit gerösteten Mandeln	7,50 €
Schmidener Stangenspargel im Kräuterflädle mit Parmaschinken und Sauce Hollandaise	18,00 €
Medaillon vom Seeteufel auf einem Frühlingslauchrisotto mit Safransauce 2015 Durbacher Schloßberg Chardonnay Spätlese trocken, Weingut Graf Wolff Metternich, Durbach / Baden 0,1 5,20 €	19,50 €

HAUPTGERICHTE FRISCH VOM MARKT

Schwäbisches Linsengericht von der Albinse mit Saitenwürstle ①② gerauchtem Bauch und handgeschabten Spätzle 	15,50 €
Schmidener Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Kräuterflädle oder Kartoffeln 2016 Weissburgunder Q.b.A. trocken, Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 4,60 €	24,50 €
Maispouardenbrust mit Burgunderjus auf einem Frühlingslauchrisotto und glasiertem Gemüse 2017 Bentz Roséwein Cuvée Q.b.A. trocken, Weingut G. Aldinger, Fellbach 0,1 4,20 €	22,50 €
Scheiben von der Kalbsleber in Apfel-Calvadosauce mit Zwiebelstroh, Bratkartoffeln und Blattsalate 2012 Chianti Classico D.O.C.G., Famiglia Losi, Castelnuovo Beradenga / Toscana 0,1 4,90 €	27,50 €
Zanderfilet mit der Haut kross gebraten auf zweierlei Spargelragout und Kartoffeln 2016 Weissburgunder Q.b.A. trocken, Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 4,60 €	29,00 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe