

UNSER REMSTAL-SPARGELMENÜ

Rahmsüpple vom Schmidener Spargel
mit gerösteten Mandeln

Schmidener Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise
zweierlei Schorndorfer Landschinken
und Kräuterflädle

2016 Weissburgunder Q.b.A. trocken, Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 | 4,50 €
26,00 €


Limonen-Panna-Cotta
mit marinierten Erdbeeren

32,50 €

SUPPEN UND KLEINE GERICHTE

Spargelrahmsuppe mit gerösteten Mandeln	7,50 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,00 €
Schmidener Stangenspargel im Kräuterflädle mit Trüffelkäse und Sauce Hollandaise überbacken 2016 Weissburgunder Q.b.A. trocken, Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 4,50 €	18,50 €
Filet von der hausgerauchten Fjordforelle in Butter gebraten auf Gartengurken in Safran und Dill geschmort 2016 Schorndorfer Grafenberg, Grauburgunder Q.b.A. trocken, Weingut B. Ellwanger, Großheppach 0,1 4,50 €	19,00 €

HAUPTGERICHTE FRISCH VOM MARKT

Schwäbisches Linsengericht von der Alblinse mit Saitenwürstle ①② gerauchtem Bauch und handgeschabten Spätzle 	15,50 €
Schmidener Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und Kartoffeln oder Kräuterflädle 2016 Weissburgunder Q.b.A. trocken, Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 4,50 €	23,50 €
Schmidener Stangenspargel mit Sauce Hollandaise einem panierten Kalbsrücken und Kräuterflädle 2016 Bentz Roséwein Cuvée Q.b.A. trocken, Weingut G. Aldinger, Fellbach 0,1 4,20 €	29,50 €
Häxle vom irischen Lamm mit Tomaten und Oliven geschmort auf glasiertem Gemüse und Kartoffelkrapfen 2016 Côtes du Rhône A.O.C., Château Saint Cosme, Rhône-Frankreich 0,1 4,80 €	26,00 €
Riesengarnelen mit frischen Kräutern gebraten auf Schmidener Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Kartoffeln	32,00 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe