

Spargel-Menü

Aperitif

Glas Winzersekt (0,1 l.)	3,80 €
Glas Winzersekt mit Walderdbeerlikör (0,1 l.)	4,70 €
Glas Winzersekt mit Hibiskusblüte (0,1 l.)	4,90 €

Vorspeisen

210. Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Lachsstreifen	5,50 €
213. Spargel-Creme-Suppe mit gebratenem Spargel ‡ Weinempfehlung: 2016 Riesling Qualitätswein trocken (Nr. 4)	6,50 €

Hauptgerichte

	<u>klein</u>	<u>groß</u>
249. Schweinefilet mit Duett von grünem und weißem Spargel, Sauce Bernaise* und Dauphinekartoffeln ‡ Weinempfehlung: 2016 Riesling feinherb (Nr.11)	18,50 € (2 Stck.)	20,50 € (3 Stck.)
248. Rumpsteak mit weißem Spargel, Sauce Bernaise* und neue Kartoffeln ‡ Weinempfehlung: 2015 Spätburgunder trocken (Nr. 18)	21,50 € (200 g)	23,50 € (300 g)
250. Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit grünem Spargel, neuen Kartoffeln und Hummersauce ‡ Weinempfehlung: 2015 Riesling feinherb (Nr. 10)	19,50 €	21,50 €

Dessert

270. Vanilleeis mit Sahne und Schoko-Sauce	4,50 €
271. Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör	4,50 €
272. Dessertvariation „Laß dich überraschen“ ‡ Weinempfehlung: 2016 Riesling Hochgewächs lieblich (Nr. 14)	5,80 €

Als 3-Gang-Menü (nach Wahl, ohne Sekt)	29,50 €	32,00 €
---	----------------	----------------

<i>Unsere Spezialität: Flammkuchen</i>		<u>klein</u>	<u>groß</u>
201.	Elsässer Art: mit Speck ¹ , Zwiebeln und Käse ^{1,3} ‡ Weinempfehlung: 2014 Riesling „Alte Rebe“ trocken (Nr.5)	5,50 €	7,50 €
202.	Vegetarisch: mit Champignons, Paprika, Lauch, Zwiebeln und Käse ^{1,3}	6,50 €	8,50 €
203.	Spezial: mit geräuchertem Lachs, Zwiebeln, Schnittlauch und Käse ^{1,3} ‡ Weinempfehlung: 2016 Grauburgunder feinherb (Nr.3)	7,50 €	9,50 €
204.	Mediterran: mit Schafskäse, Paprika, Oliven und Honig ‡ Weinempfehlung: 2015 Rivaner feinherb (Nr. 7)	6,50 €	8,50 €
205.	Spargel: mit bunten Spargelstücken, gekochtem Schinken, Zwiebeln und Käse ^{1,3} ‡ Weinempfehlung: 2015 Weißburgunder feinherb (Nr. 8)	7,50 €	9,50 €
206.	Parma: mit Parma-Schinken, Tomate, Ruccola und Parmesan	8,50 €	10,50 €
<i>Kleine Leckerein und Salate</i>		<u>klein</u>	<u>groß</u>
220.	Olivenschiffchen mit frischem Baguette		4,80 €
221.	Käsewürfel ^{1,3} mit frischem Baguette		4,80 €
222.	Gratiniertes Schafskäse, mit Honig, Zwiebeln und Paprika ‡ Unsere Weinempfehlung: 2016 Weißburgunder Qualitätswein feinherb (Nr. 9)		7,50 €
223.	Antipasti-Variation mit frischem Baguette ‡ Unsere Weinempfehlung: 2016 Merlot –weiß gekeltert – feinherb (Nr. 19)	5,50 €	7,50 €
230.	Kleiner Salatteller ²	3,00 €	
231.	Bunter Salatteller ² mit Hähnchenbrust	8,50 €	10,50 €
232.	Mediterraner Salatteller ² mit Oliven, Schafskäse, Zwiebelringen ‡ Unsere Weinempfehlung: 2015 Rose feinherb (Nr. 16)	9,50 €	11,50 €
233.	Bunter Salatteller mit Roastbeefstreifen und gebratenen Kernen ‡ Unsere Weinempfehlung: 2016 Rose feinherb (Nr. 17)	10,80 €	12,80 €

<i>Hauptgerichte</i>	<i>klein</i>	<i>groß</i>
240. Spargeltoast – 2 Scheiben Toast mit gekochtem Schinken, weißem Spargel, Sauce Hollandaise*, überbacken ‡ Weinempfehlung: 2015 Grauburgunder trocken (Nr. 2)	9,50 €	11,50 €
241. Weißer Spargel mit gekochtem und rohem Schinken, Sauce Hollandaise* und neuen Kartoffeln ‡ Weinempfehlung: 2016 Kerner trocken (Nr. 1)	14,50 €	16,50 €
242. Peter´s Burger mit Tomate, Gewürzgurken, Zwiebeln, Burger-Sauce und Pommes		9,50 €
243. Rustico „Pecorino et Fico“ mit Zitronenschaum (Teigtaschen mit Schafskäse-Feigen-Füllung)		12,50 €
244. Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	9,50 €	11,50 €
245. Schweineschnitzel – paniert – mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise* gratiniert und Pommes ‡ Weinempfehlung: 2016 Riesling feinherb (Nr. 11)	13,50 €	15,50 €
246. Schweinerückensteak mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise* und Dauphinekartoffeln ‡ Weinempfehlung: 2015 Gewürztraminer feinherb (Nr. 12)	15,50 €	17,50 €
247. Rumpsteak mit Zwiebelringen, Kräuterbutter und Pommes	17,50 €	19,50 €
 <i>Für unsere kleinen Gäste</i>		
260. Portion Pommes	3,00 €	
261. Kartoffelpuffer (3 Stck.) mit Apfelmus ¹	4,50 €	
0. Räuberteller, zum Naschen bei den Eltern.	0,00 €	

Wir wünschen

Guten Appetit

*** Auf Wunsch auch mit geklärter Butter!**

Enthält: ¹Konservierungsstoffe, ²Geschmacksverstärker, ³Farbstoffe

Eine detaillierte Auflistung der in den Speisen enthaltenen Allergene liegt an unserer Theke für Sie bereit.