

SPARGELZEIT



SUPPE

Spargelcremesüppchen

mit Riesengarnele und gebratenen Kirschtomaten



7,50 €

SALATE UND ZWISCHENGERICHTE

Badischer Spargelsalat ^{4,5}

knackig frische Frühlingsalate an Gartenkräuter-Dressing mit weißem und grünem Spargel, zartem Honigschinken und Melonenspalten

13,20 €

Pfälzer Spargelsalat

Entenbrüstchen auf grünem und weißem Spargel im Rucolabett mit gedünsteten Möhrchen, gesottenen Kirschtomaten und Parmesanspänen

16,90 €

HAUPTGERICHTE

Bruchsaler Spargel

Portion Spargel mit neuen Kartoffeln an Sauce Hollandaise

11,30 €

- mit Schweinefilet
- mit Rindersteak
- mit Lachsforellenfilet an Zitronenbutter

18,40 €

21,80 €

20,20 €

Gefüllte Kräuterflädle ^{4,5}

mit Spargel, Honigschinken und neuen Kartoffeln an Sauce Hollandaise

oder

mit grünem und weißem Spargel an Schafkäse

15,00 €

„Tagliatelle Asparagus“

mit Spargelspitzen, Cocktailtomaten, grünen Oliven, Frühlingszwiebeln und Putenstreifen

16,20 €

13,30 €

Elsässer Spargeltarte (vegetarisch)

mit grünem und weißem Spargel, Babymöhre, Frühlingszwiebeln, Erbsen und Frühlingskräuter

11,20 €

Hühnerbrüstchen

gefüllt mit grünem Spargel, scharf gebraten, an Kräuterschaum
- dazu Remstaler Spargel-Kartoffelsalat

17,50 €

DESSERT

„Spargelspitzen Romanoff“

mit Erdbeeren und grünem Pfeffer an Orangenvinaigrette

10,50 €

Unsere Empfehlung zur Spargelzeit

Riesling, Klipfel, Elsass

0,11 3,30 € - 0,21 5,90 € - 0,75 l 18,90 €



B Ä R L A U C H Z E I T I M P L A N I E

SUPPE



Bärlauchsüppchen

mit dem ersten frischen Bärlauch der Saison
mit Crémé fraiche und mit Zitrone abgeschmeckt
- dazu eine Riesengarnele vom Grill und Bärlauchcroûtons

7,70 €



SALATE UND ZWISCHENGERICHTE

Planies Bärlauchsalat

junge Frühlingsalate an Bärlauchdressing
mit gerösteten Bärlauchgnocchi, gebratenen Bärlauchmaultaschen
Gurken, Paprika, gebackenem Schafkäse in der Bärlauchkruste,
gerissenem Bärlauch, Maisplätzchen und Bärlauchcroûtons

13,10 €

Karamellisierter Ziegenkäse mit Bärlauch-Mascarpone

an Babyleaf- und Rucolasalat mit Walnussdressing,
gesottenen Birnenspalten und Cocktailtomaten,
Minirösti und Parmesanflocken

12,90 €

HAUPTGERICHTE

Lammcarré im Bärlauchmantel - rosa gebraten ^{4,5}

an einer fruchtigen Lembergersauce
– dazu Rosmarinkartoffeln und Speckböhnchen
sowie eine Pastete Auberge

21,50 €

Kross gebratenes Hühnerbrüstchen ^{4,5}

mit Bärlauch- Rucolafüllung
im Speckmantel gebraten an Kräuterschaum
- dazu Couscous Provençal und Frühlingsgemüse

16,90 €

Tatar vom Argentinischen Rinderfilet

mit Bärlauchpesto, Schalotten, Kapern, Sardellen, Eigelb,
Dijonsenf, Zitrone und Tabasco
– dazu frisches Bauernbrot und Butter

16,90 €

Hausgemachte Bärlauchgnocchi

mit Streifen von der Hühnerbrust und gebratenen Kirschtomaten
an Frühlingskräutersahne

13,90 €

Bärlauchmaultaschen geschmelzt

an einem Bratensößle
mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

13,40 €

Carpaccio vom Rinderfilet

mit gerösteten Pinienkernen, Rucola, Bärlauchpesto
und Kirschtomaten

12,50 €

Kartoffel-Spargel-Paprika-Mascarpone-Quiche

mit Bärlauch
unser vegetarisches Angebot mit Pfiff

11,10 €

DESSERT

Crêpe Suzette

hauchdünne Crêpes gefüllt mit Filets vollreifer Orangen,
verfeinert mit Grand Marnier – dazu Vanillesauce und Eis

7,80 €

