

Spargelkarte

Spargelcremesuppe ^{a,g,i}
mit Croûtons 8,50

Eine Portion Bruchsaler Stangenspargel

mit Kräuterflädle ^{a,c,g} oder Drillingen und Sauce Hollandaise ^e oder zerlassene Butter

22,50

dazu:

Wachholderschinken 10,50

Schwarzwälderschinken 10,50

Buttermilchschnitzel vom Schwein ^{a,c,g,j} 12,50

Rumpsteak 20,50

Lachsfilet 16,50

Unsere Weinempfehlung passend dazu

Auxerrois trocken

0,2 l 9,00 / 0,75 l 30,00

Weingut Heitlinger Östringen-Tiefenbach

Gewachsen auf Buntem Mergel und mineralreichem Keuper. Die Trauben werden schonend von Hand geerntet, sorgsam sortiert und nach einer Saftschalenkontaktzeit von ca. 24 Stunden schonend gepresst und im Edelstahl vergoren.

Weiche und gehaltvolle Substanz trägt die Aromen von Birne, rotem Apfel und weißer Johannisbeere.



Alle Preise in EL
1=Farbstoff 2=geschwärtzt 3
7=mit Geschmacksverstärker 8=
11=enthält Phenylalaninquelle 12=kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 13=chinin.
a3=Gluten Gerste b=Krebstiere c=Eier d=Fische e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch, Laktose h=Sch.

ungsgeld
Antioxidationsmittel
ckerart(en)& Süßungsmittel(n)
=Eiklar 17=Sojaeiweiß 18=Milcheiweiß, a=Gluten Weizen a1=Gluten Roggen a2=Gluten Hafer
z=Walnüsse h3=Cashewnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid, Sulfite m=Lupinen,