

# **„Köstlichkeiten rund um den Spargel“ im Mai**

## **Vorspeisen**

Salat-Variation mit gebratenem Spargel,  
Champignons an Tomaten-Bärlauch-Vinaigrette und Ciabatta-Brot  
14,00 Euro

Mit Kräutern mariniertes Lamm-Carpaccio und rosa gebratene Lamm-  
Koteletts  
auf Spargelsalat, mit Rucola, Balsamico und Parmesan  
15,00 Euro

## **Suppe**

Spargelcremesuppe mit Bärlauch-Sahne  
6,00 Euro

## **Hauptgerichte**

Bärlauch-Spätzle mit Spargelspitzen, geriebenem Emmentaler  
und knackigen Frühlingssalaten  
16,00 Euro

Nordsee Schollenfilet vom Grill, dazu geschmolzener Speck und Zwiebeln  
mit Spargel-Ratatouille und dazu Schwenkkartoffeln  
20,00 Euro

Bayerischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln,  
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
16,00 Euro

### wahlweise mit:

<i>rohem oder gekochtem Schinken</i>	<i>6,00 Euro</i>
<i>Serrano-Schinken</i>	<i>8,00 Euro</i>
<i>gebratenes Lachsfilet</i>	<i>10,00 Euro</i>
<i>3 Wildfang-Garnelen</i>	<i>11,00 Euro</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i>	<i>10,00 Euro</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet</i>	<i>9,00 Euro</i>
<i>Rosa gebratenes Filetsteak vom Angusrind</i>	<i>20,00 Euro</i>

*„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die  
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“*

*Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*

## **Menüempfehlung**

Salat-Variation mit gebratenem Spargel,  
Champignons an Tomaten-Bärlauch-Vinaigrette und Ciabatta-Brot

\* \* \*

Spargelcremesuppe mit Bärlauch-Sahne

\* \* \*

Bayerischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln,  
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,  
dazu ein gegrilltes Schweinefilet-Medaillon

oder

Nordsee Schollenfilet vom Grill, dazu geschmolzener Speck und Zwiebeln  
mit Spargel-Ratatouille und Schwenkkartoffeln

\* \* \*

Topfenknödel mit Erdbeeren,  
Vanille-Eis und marinierten Erdbeeren

3-Gänge-Menü mit Suppe 32,50 Euro  
3-Gänge-Menü mit Vorspeise 35,50 Euro  
4-Gänge-Menü 39,90 Euro

## **Weinempfehlung...**



**5,50**

**... vom Weingut Fürstlich Castell'sches  
Domänenamt in Franken**

2015er Schloß Castell Silvaner,  
Qualitätswein trocken **0,25 l €**

(Bocksbeutel im eigenen Eiskühler serviert)

**... der Winzergenossenschaft Jechtingen-  
Amoltern am Kaiserstuhl in Baden**

2015er Jechtinger Vulkanfelsen  
Spätburgunder, Qualitätswein, trocken **0,25 l € 5,50**



Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

**Von unserem Küchenchef Pavel Behnke,  
speziell für Sie ausgesucht...**



**...Gerichte aus den Steppen...**



**Saftig gegrilltes Rückensteak  
vom amerikanischen „BISON“**

*(Aus medizinisch-wissenschaftlicher Sicht das  
gesündeste und nährstoffreichste Fleisch)*

**39,00 Euro**

**Saftig gegrilltes Rückensteak,  
vom Australischen 1824 Premium Beef**

*(Dieses mehrfach preisgekrönte Rindfleisch der Marke  
AACO wird auf der ganzen Welt für seine überragende  
Zartheit, Saftigkeit und seinen vollen Geschmack  
geschätzt.)*

**29,00 Euro**

**1824 Gold  
PREMIUM BEEF**



**ODER  
ODER**

*Diese Steaks servieren wir Ihnen wahlweise mit:  
Salaten der Saison, Kräuterbutter und Baguette  
Folienkartoffel, Kräuterquark und Grillgemüse  
Kartoffel-Pilzpfanne und Café-de-Paris-Butter*

\* \* \* \* \*

*Rosa gebratenes Filetsteak vom argentinischen Angus-Rind  
auf Provence-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln  
und Café de Paris Sauce*

**29,00 Euro**

**... und Meeren unserer Welt!**

*Edelfisch- Paella mit Wildfang-Gambas, Jakobsmuscheln,  
buntem Gemüse und Safranreis-*

**24,80 Euro**

*Gebratenes Nordsee-Steinbuttfilet auf knackigen Zucchini,  
Kirschtomaten mit Safran, Pappardelle und Kräuterschaum*

**26,00 Euro**



**Fischgrillteller mit Steinbutt, Wolfsbarsch,  
Lachs, Atlantik Garnele und Jakobsmuschel,  
dazu Ofenkartoffel mit Kräuter-Sour Cream**

**26,00 Euro**

## **Vorspeisen**

*Wildfang-Garnelen  
auf Frühlings-Blattsalaten  
mit Bärlauch-Dip und Crostini  
14,50 Euro*



*Spanischer Tapas-Teller mit Serranoschinken und Melone, gegrillten  
Gambas, eingelegtem und gefülltem Gemüse, Blattsalaten an nativem  
Olivenöl, Balsamicoessig und ofenfrischem Baguette  
14,50 Euro*

## **Suppen**

*Klare Tomatensuppe mit saisonalem Gemüse  
und knusprigen Garnelen im Kartoffelmantel  
7,50 Euro*

*Brokkolicrèmesuppe mit Serranochip  
6,50 Euro*

## **Salate**

*Knackige Blatt- und marinierten Gemüsesalate,  
knusprigen Croutons und frischen Sprossen,  
wahlweise mit Joghurt-, Kräuter- oder Balsamico-Dressing  
7,00 Euro*

*Original Caesar Salad  
mit knusprigen Croutons und Parmesanspänen  
7,00 Euro*

## **... unsere regionalen Klassiker !**

*-Filetteller von Rind und Schwein  
serviert mit frischem Marktgemüse,  
hausgemachten Spätzle und feinen Rahmchampignons-  
oder*

*-mit mediterranem Gemüse,  
Folienkartoffel und Kräuterbutter-  
18,50 Euro*

*-Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse  
und hausgemachten Röstzwiebeln dazu herzhafte  
Käsespätzle mit frischem Schnittlauch-  
18,50 Euro*

*-Saftig gebratene Kalbsleber auf Majoran-Sauce mit grünen Bohnen,  
Kartoffelpüree, Röstzwiebel und glasierten Apfelscheiben-  
17,80 Euro*

*-Original Wiener Schnitzel in Butterschmalz goldgelb gebraten  
serviert mit glasierten Karotten und Butterkartoffeln-  
17,80 Euro*

## **Bierempfehlung aus der Riegele Biermanufaktur...**

### **AURIS 19 und ATOR 20**



**Auris 19 und Ator 20**  
sind Zwillinge, der Eine hell  
und der Andere dunkel.  
Mit 19 % und 20 % Stammwürze  
sind sie starke Bayern.  
Ein goldenes Feuer brennt in  
**Auris 19** und eine dunkle  
Versuchung wohnt in **Ator 20**.  
Rindersteaks, Bergkäse,  
Wildgerichte oder krustige  
Schweinebraten schmecken mit  
den Beiden gleich doppelt gut.  
Probieren Sie es aus!

Flasche 0,33 l            6,50 €  
Flasche 0,66 l            12,50 €

*Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*

## **Vegetarische Vorspeise**

*Gemüse Ceviche mit Avocado und Schafskäse,  
mariniert mit Limonen, Chili und Olivenöl,  
dazu knusprige Tortillas  
12,00 Euro*

## **Vegetarische und vegane Hauptgerichte**

*Gebackene Kichererbsen-Bällchen  
mit Kokos-Gemüsecurry,  
Wildreis und Blattsalaten (vegan)  
14,50€*

*Rondini mit Ricotta und Schnittlauch,  
auf Blattspinat mit mediterranem Gemüse,  
mit Pinienkernen und Parmesan  
14,50 Euro*

*Fettuccine im Pinot Grigio-Schaum mit duftigen Scheiben  
vom schwarzen Trüffel, Zucchini, Champignons,  
Kirschtomaten und Parmesanspäne  
16,00 Euro*



*Die Portionsgrößen können auf Wunsch angepasst werden.*

*„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die  
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“*

*Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*