



Aperitivo

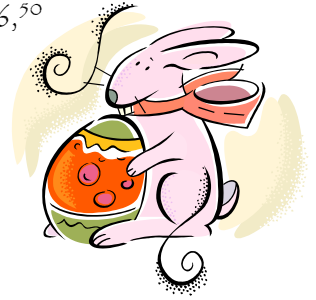
„Olive Spritz“

Rosè Sekt mit Grapefruitlikör & Blaubeeren „on the rocks“ 7,50

Prisecco Rotfruchtig alkoholfrei

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat / Württemberg 0,1l 6,50

Ostern „festlich“



I. Spargelcrèmesuppe mit Garnelenspieß 8,50

~

II. Tomaten-Basilikum Bruschetta mit Kresse 7,50

~

III. Salat Melange an Frühlingskräuterdressing mit marinierten & gebratenen Lammkoteletts 17,90

~

IV. Casarecce mit grünem Spargel & Lachs 17,50

~

V. Am Stück gegartes Schweinefilet mit Frühlingskräuterfüllung an Egerling-Rahmsauce
Spätzle & Gemüsebouquet 18,80

~

VI. Schwetzingen Stangenspargel mit gekochtem Schinken im Pfannkuchenmantel,
gratiniert mit Sauce Hollandaise an Salatbouquet 19,80

~

VII. Portion Schwetzingen Stangenspargel

mit

Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter & Neue Kartoffeln 21,80

wahlweise zusätzlich VIII. Gekochter Schinken 6,90

~

IX. Gebratenes Filet vom Adlerfisch an Sauce Nantua
Neuen Kartoffeln & Spargelgemüse 21,80

~

X. Tarte au chocolat mit hausgemachtem Macadamia-Eis 7,90

Weißwein

Deutschland / Pfalz

2018er Weißburgunder

Großkarlbacher Burgweg

Weinhof Dietrich

0,2l 5,20 · Fl. 18,80

Rotwein

Spanien / Burgos

2016er Ribera del Duero

„Boyante“

Roble

0,2l 6,20 · Fl. 21,80