

aktuelle **EMPFEHLUNGEN** am Rande

Vorspeise

Weißer Spargelcremesuppe mit eigener Einlage ^{7,9,10} · 8.00 ·

Dinnete „Saison“

Dinnete Spargel

mit weißem & grünem Spargel,
Lauchzwiebeln & Kirschtomaten ^{3,7,12} · 15.00 ·

Hauptgänge

Weißer Stangenspargel - knackig gegart –
mit Petersilienkartoffeln
wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter ^{3,7,12} · 22.00 ·

dazu ein leichter Weißwein:

2022 Weißburgunder

Weingut Andreas Knauß, Weinstadt im Remstal
0,1l · 4,50 | 0,2l · 9,00 | 0,75l Fl · 27,00

als Ergänzung dazu:

Gegrillte Lammschnitzelchen ^{9,10} · 15.00 ·

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch ^{4,7,9,10} · 12.00 ·

Heiß ausgebackenes & paniertes Schnitzel vom Kalb ^{1,3} · 10.00 ·

„Schinkenteller“ · 8.00 ·

mit gereiftem Albschinken vom Failenschmid & gekochtem Schinken

Herzhafter & Süßer Abschluß

KäseVariation von der Ziegelhütte · 14.00 ·

Auswahl an sechs Weich- bis Hartkäsen arrangiert am Brett
mit Nüssen, Reneclaudenchutney und Brot vom BeckABeck ^{1,7,8}