

SOMMERLAUNE IM PLANIE

SUPPE

Unsere Bouillabaisse klein
mit Meeresfischen und Krustentieren - dazu Knoblauchbaguette groß

11,00 €

18,00 €

SALATE UND ZWISCHENGERICHTE

César Salade

Romanasalat an Parmesandressing mit gebratenen Streifen von der Hühnerbrust, Kirschtomaten, Croûtons und Parmesanflocken

13,90 €

Salat von Land und Meer

knackige Edelblattsalate - Rucola, Romana, Batavia, Lollo Rosso - an Frühlingskräuter dressing mit rosa gebratenem Lammrücken, gebratenen Meeresfrüchten, Norwegerlachs und einer Riesengarnele sowie Kirschtomaten, Salatgurken, Paprikastreifen, Minirösti und Croûtons - dazu Baguette

14,60 €

Austernpilze mit Artischockenherzen

scharf angebratene Austernpilze, Artischockenherzen und Kaperncrème als Salat präsentiert, gekrönt mit einem Crispy vom Parmaschinken - dazu Baguette

14,70 €

Vitello Tonnato ^{4,5}

Kalbfleisch, rosa gedünstet an Thunfisch-Kapernsauce und Rucola - dazu Baguette

13,90 €

HAUPTGERICHTE

Filet Mignon

kurz gebratenes Filet vom argentinischen Freilandrind auf Polentapüree - dazu kerniges Gemüserisotto



25,50 €

Rosa gebratener Lammrücken ^{4,5} (von der Reutlinger Achalm)

an einem feinen Bratensößle mit Rosmarinkartoffeln, Speckböhnchen und einem sommerlichen Gemüsegratin

25,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butter gebraten - dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat und unser hausgemachtes Babygemüsegratin

19,50 €

Dorade Royale - im Ganzen gebraten -

mit Zitronenbutter, mediterranem Gemüse und Petersilienkartoffeln

19,50 €

Tatar vom schottischen Wildlachs

mit Avocado, Sojasoße, Wasabi-Creme und Forellenkaviar - dazu frisches Steinofenbaguette

17,80 €

Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit getrockneten Kirschtomaten, Rucola und Ziegenkäse an Butter und Parmesan

14,70 €

Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat

an einer fruchtigen Tomaten-Basilikum sauce gratiniert mit Mozzarella

13,30 €

Pasta Alhambra

schwarze portugiesische Teigwaren mit gebratenen Meeresfrüchten, mediterranem Gemüse und einer Riesengarnele an einer feurig scharfen Tomaten-Chilisauce

14,80 €

DESSERT

Hausgemachte Apfelküchle

an Vanillesauce und Eis

7,90 €



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

15,00 €

oder

mit grünem und weißem Spargel an Schafkäse

16,20 €

„Tagliatelle Asparagus“

mit Spargelspitzen, Cocktailtomaten, grünen Oliven, Frühlingszwiebeln und Putenstreifen

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

0,1l 3,30 € - 0,2l 5,90 € - 0,75l 18,90 €

