

Schwaben
SPEZIALITÄTEN



Vorspeisen

Spargelcremesuppe
mit Bärlauchpesto
5,40 €

Spargelsalat mit Basilikum, Erdbeeren und grünem Pfeffer
in süßer Schwäbischer Vinaigrette
8,90 €

Bruschetta von Prosciutto und Spargel mit Bibbeleskäs
an Salatbett
9,20 €

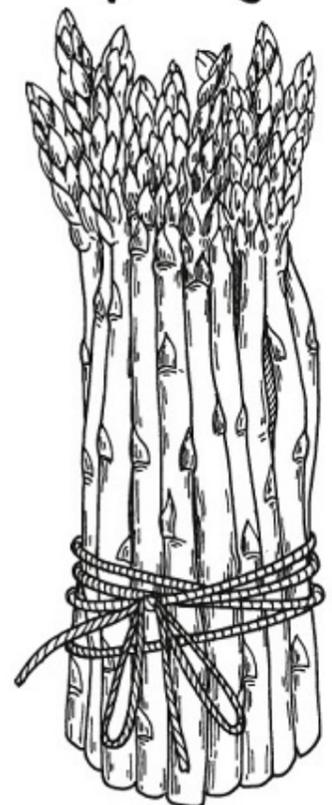
Dazu empfehlen wir:

Ein Viertele Rivaner 0,25l 5,80€

Dieser fruchtig-frische Rivaner unserer
Fellbacher Weingärtner besticht durch
seine exotischen Fruchtaromen. Mit
seinem ausgewogenem trockenen
Geschmack und seinen feinen
Fruchtaromen von Apfel und
Stachelbeere in Kombination mit
einer leichten Würze passt er
hervorragend zum feinen
Spargel



Asparagus





Hauptspeisen

Spargelquiche mit Käse, Spargel und getrockneten Tomaten
an Salat
14,90 €

Ganze Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter, Feldsalat
dazu Schupfnudeln
18,80 €

Hausgemachte Spargelmaultaschen
mit Spargel in Zitronenkerbel-Rahm
15,90 €

Salat-Schüssel mit Rhabarber, Graupensalat,
Ingwer und Minze, dazu Laugencroûtons
14,90 €

Rustikaler Burger vom Rind mit Barbecuesauce,
Spiegelei, Schmorzwiebeln und ‚Skin-on-potatoes‘
16,90 €

Bärlauchspätzle mit grünem Spargel, ‚Berry-Salsa‘
und Cocktailtomaten, gratiniert mit Mozzarella
14,40 €

Nachspeise

Erdbeer-Rhabarber
Tiramisu
6,40 €

