



SPARGELKARTE

Deutscher Bruchsaler Spargel „Böser Forst“ Klasse I

Portion Spargel frisch aus dem Sud,
dazu Staufenecker Hofgutkartoffeln,
Schaumomelette
mit frisch geschäumter Butter

€ 22,00

UNSERE SCHINKENSPEZIALITÄTEN

Schinken von Schwäbisch Hällischem Landschwein

Luftgetrockneter (Coppa) Halsschinken

€ 8,50

Italienischer Trüffelschinken

Schinkenherz aus frischem Schweinefleisch
von Hand gesalzen, genäht und verschnürt
und mit wohlriechenden Trüffeln aus Acqualagna
gefüllt.

€ 13,00

Luftgetrockneter Rinderschinken

Das beste Fleisch aus der Rinderhüfte,
delikat gewürzt und vier Monate lang
luftgetrocknet

€ 12,00

Originaler Parma Schinken

Luftgetrockneter Schinken aus der Provinz Parma,
bekannt für seinen mild-würzigen Geschmack

€ 12,00

WEITERE EMPFEHLUNGEN ZUM SPARGEL

Hausgeräucherter Ikarimi Lachs mit Wachtelei und Kresse mix	€ 10,00
Schnitzel vom Kalbsrücken „Wiener Art“	€ 11,50
Filet vom Stauferrind mit Nußbutterjus glaciert	€ 16,50
Mittelstück vom Atlantikfisch (120g) <u>Tagesangebot:</u> Steinbutt / St. Peter / Wolfsbarsch	€ 19,50
Sauce Hollandaise frisch aufgeschlagen	€ 3,00

ZUSÄTZLICH

Der Klassiker Velouté von Spargel mit Lachsrilette Cremige Suppe von Spargel mit Einlage und Kräutern dazu Lachsrilletten mit eigenem Kaviar und creme fraiche	€ 10,50
Schwäbischer Spargelsalat mit Radieschen 5 Stangenspargel mit Kräutervinaigrette, mariniertem Rettich, Radieschen und Buchenpilze	€ 18,00