

Sommerzeit/Terrassenzeit

Bunte Gartentomaten mit Burrata und Apfel-Balsamico-Gel
12,50€

Bunter Sommersalat mit gebratenen Edelfischen und Kerbelcreme
28,50€

Gebratene Maispouardenbrust auf
Avokados mit Gemüsevinaigrette an buntem Blattsalat 28,50€

Tafelspitzterrine mit
Bratkartoffeln und Sauce Vinaigrette an kleinem Salat 28,50€

Limoncellomousse im Gläsle 8,50€

Beeren-Joghurt-Terrine mit Passionsfruchtsorbet
12,50€

Erinnerungen an die Weine von Teneriffa- sommerlich und leicht

Weingut Bodega el Despunte

José Jaime Hernandez Hernandez La Cruz Santa- Teneriffa

Jahrgang 2023

Listán Negro/ Listán Blanco/ Rosado

blanco afrutado

Glas 0,2l 8,90€ Flasche 0,75l 31,00€

Unser Regionales Menu

Grünkernsuppe mit Butterklößchen

Rollbraten vom Mörschenhardter Wildschwein
Mit Kräuter-Ricottaknödel und gebratenen Steinchampignons

Pfannküche gefüllt mit
Erdbeeren und Rhabarber, Vanilleeis

49,00€

Und dann gibt es da noch.....

Vollwertsalat mit selbstgezogenen Sprossen und Keimlingen 12,50€

Wildkräutersalat mit gebratenen Riesengarnelen und gehobeltem Peccorino
19,50€

Rahmsuppe von Frühlingszwiebeln und Tomaten 10,50 €

Bunter Sommersalat mit Grünkernküchle und gebratenen Zucchinischeiben
24,50€

Zanderfilet auf Rahmkohlrabi mit Reis
34,00€

Geschmorte Schweinebäckle in Rotweinsauce mit Champignons und Karotten
an grünem Spargel und feinen Bandnudeln
29,00€

Argentinisches Roastbeef an buntem Gemüse mit Rosmarinkartoffele und Pfefferrahmsauce
39,00€

Dessert

Prinz Carl Eisgugelhupf mit Himbeermark und Cointreau
12,50€

1 Bolle leckeres Sorbet- 3,50€ (Himbeer, Erdbeere, Mango, Passionsfrucht, Birne)

Unsere Weine zum Spargel

Weingut Graf Neipperg

Cuvée weiß P+P

(Sauvignon Blanc, Rivaner, Muskateller)

Cuvée rosé P+P

(Spätburgunder , Merlot)

0,2 Glas 6,90€ Flasche 0,75l 22,00€

Spargelzeit- lecker und gesund

Spargelsuppe mit viel frischem Spargel
10,50€

Salat von weißem und grünem Spargel
mit Bärbels Gartenkräutern gebeizter Lachsforelle
18,50€

Grüner Spargel im Brikteig an
Wildkräutersalat mit pochierem Ei und Kräuterdip
18,50€

Frischer deutscher Stangenspargel mit

Kartoffeln oder Pfannkühle

Sauce Hollandaise oder Dinkel-Schnittlauch-Sauce
29,00€

wahlweise dazu ...

gekochter Schinken
oder

roher Schinken vom Schwäbisch Hällischen Landschwein 33,00 €

paniertes Kalbsschnitzel 39,00 €

schottisches Lachsforellenfilet 39,00€