

Unsere Aperitifempfehlungen

Sangria mit Früchten
8,50 €

Alkoholfreier Apfelsecco mit einem Schuß hausgemachten
Quittensirup und frischen Erdbeeren
6,50€

Tapas Erinnerungen an Teneriffa

Kanarischer Kartoffelsalat mit Thunfisch und Garnele
6,50€

Gazpacho-andalusische Gemüsesuppe mit Brotwürfeln à la carles 9,50€

Meeresfrüchtesalat 13,50€

Croquetas von Kaninchen-Schinken-Garnelen
12,00€

Carpaccio vom Pulpo mit Salpicon de Marisca
13,50€

Iberico Schinken mit Pimientos del Padron
15,50€

Gebratene Jakobsmuscheln auf Blumenkohlpuürree
16,50€

Canarische Blutwurst mit konfierten Kartoffeln , Zwiebeln und Spiegelei
9,50€

Soud vide gegarter Seeteufel mit Kanarischer Zwiebelsauce und Kartoffelstroh
22,00€

Hauptgerichte

Erbsenrisotto mit gegrilltem Gemüse
19,50 €

Grünkernküchle an buntem Frühlingsalat mit gebratenen Zuchinischeiben
19,50€

Fjordforellenfilet auf Gnocchi mit grünem Spargel
36,00€

Sous vide gegartes Spanferkel auf Süßkartoffel und Kartoffelpüree mit Mangochutney
22,00€

Rinderrückensteak mit buntem Sommergemüse und Rosmarinkartoffele an Pfeffersauce
39,00€

Dessert

Crema Catalana 7,50 €

Karamellflan mit Sahne 7,50 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern,
hausgemachtem Vanilleeis,
Schokosauce und frischen Früchten
11,00 €

Prinz Carl Eisgugelhupf mit Himbeermark und Cointreau
12,50€

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€

Frühlingszeit- Spargelzeit

Spargelsuppe mit viel frischem Spargel
10,50€

Salat von weißem und grünem Spargel mit hausgemachtem
Wildschweinschinken
18,50€

Frischer deutscher Stangenspargel mit

Kartoffeln oder Pfannküche

Sauce Hollandaise oder Dinkel-Schnittlauch-Sauce
26,00€

dazu noch ...

gekochter Schinken oder
roher Schinken vom Schwäbisch Hällischen Landschwein 29,50 €

paniertes Schweineschnitzel 34,00 €

Filet von der Fjordforelle 36,00 €

kleines Rinderfilet 42,00 €

LECKER- LEICHTE MITTAGSKÜCHE

VEGGIE BOWL

QUINOA, SCHWARZER UND
WEIBER SESAM, GRÜNER
SPARGEL, KAROTTEN,
PARMESAN

16,50 €

PUTEN BOWL

COUS COUS,
KIRSCHTOMÄTLE,
FRÜHLINGSZWIEBELN,
BALSAMICOWIEBELN,
ROMESCOSAUCE, RUKOLA

19,50 €

HÄHNCHENBRUST MIT
AVOKADO AN
GEMÜSEVINAIGRETTE
UND BUNTEN
SOMMERSALATEN

22,50 €

BUNTER
FRÜHLINGSSALAT
MIT GEBRATENEN
EDELFISCHEN

24,00 €

DESSERT

CREMA CATALANA
MIT BEERENSALAT

7,50€