

Muttertag TO-GO

Vorspeisen und Suppen

| | |
|---|-------|
| Frühlingsblattsalate mit Hausdressing und gerösteten Nüssen | 9,00 |
| Lauwarmer Opfänger Spargel an einer Tomaten – Vinaigrette mit Parmaschinken | 19,80 |
| Ceviche vom Kingfisch mit Mango, roten Zwiebeln, Chilli und Koriander | 21,80 |
| Französische Fischsuppe mit Safran verfeinert, Lachsklößchen und frischen Edelfischen | 12,00 |

Hauptgerichte

| | |
|---|---------|
| In Butter gebratene Medaillons vom Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, Blattspinat und hausgemachte Spätzle | 39,00 |
| Gebratenes Filet vom Heilbutt mit zwei Hummer-Ravioli auf Blattspinat mit Hummersauce und hausgemachten Tagliatelle | 42,00 |
| <i>Bund Opfänger Stangenspargel</i> mit Sauce Hollandaise, Kratzete oder Dampfkartoffeln | 21,80 |
| Gerne servieren wir Ihnen zum Spargel | |
| mit Wiener Schnitzel | + 15,00 |
| mit Rumpsteak | + 15,00 |
| mit gemischtem Schinken | + 9,00 |

Dessert

| | |
|--|--------|
| Variation von hausgemachter brauner und weißer Valhrona mousse au chocolat | 8,00 |
| Auf Wunsch mit marinierten Erdbeeren | + 5,00 |
| Rhabarberschaum mit frischen Erdbeeren und Mandelrahmeis | 9,00 |

Unsere Weinempfehlung

| | | | |
|--------|---|-------|-------|
| 2016er | Ihringer Winklerberg, Spätburgunder Ortswein, trocken Weingut Dr. Heger, Ihringen | 0,75l | 18,00 |
| 2012er | Château du Grande Chambellan Lalande de Pomerol | 0,75l | 22,00 |
| 2018er | Ihringer Winklerberg Erste Lage Chardonnay, Barriqueausbau, trocken Weingut Dr. Heger, Ihringen | 0,75l | 26,00 |
| 2019er | Grauburgunder Oktav Kabinett, trocken Weinhaus J. Heger, Ihringen | 0,75l | 14,80 |