



Spargelcremesuppe
mit Einlagen von grünem und weißem Spargel 7,50 €

Erdbeer-Spargelsalat
mit Ziegenkäseis und Streuseln 14,50 €

Portion Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
Petersilienkartoffeln und schwäbischen Kräuterflädle 23,50 €

dazu empfehlen wir wahlweise:

-gekochten Wacholderschinken und geräucherten Wildschweinschinken* 9,90 €

-kross gegrilltes Filet von der Kochertaler Forelle 14,00 €

-rosa gebratene Rinderhüfte 10,50 €

-knusprig paniertes Wildschweinschnitzel* 10,50 €

-rosa gebratenes Kalbsrückensteak 17,50 €

-zarter Wildschweinrücken* 17,50 €

*all unsere Wildgerichte stammen aus eigener Jagd und heimischen Wäldern

Ragout von weißem und grünem Spargel
in Rieslingrahmsauce, dazu schwäbische Kräuterflädle 17,50 €

Spargel-Carbonara
mit weißem und grünem Spargel, dazu Schinkenwürfel 17,50 €

Flammkuchen „Veronika“
belegt mit Rahm, Zwiebeln, Spargel und Spargelschinken 16,50 €

Mousse von dunkler Schokolade mit Rhabarberkompott 9,20 €

Unseren Spargel beziehen wir direkt vom Spargelbauern aus der Region
(Bürg-Neuenstadt)