



**AKTUELL IM AUSSCHANK:**

„HEILUS PRIMERUS“ ALC. CA. 4,8 VOL. %  
OBERGÄRIGE HEFE MIT TIEFEN TEMPERATUREN VERGOREN.  
AUSGEWOGENE BITTERE, BRAUN-RÖTLICHE FARBE UND LECKER...  
0,3 LTR. = 4,24 € // 0,5 LTR. = 5,55

**... UNSERE DURSTLÖSCHER (0,33)**

**MANGO-MARACUJA-ORANGE / LIMETTE-MINZE / EISTEE-PFIRSICH // 3,97 €**

**UNSERE WEINEMPFEHLUNG AUS BADEN**  
**WINZERGEHOSSENSCHAFT BRITZINGEN EG**

**CHASSLIE – GUTEDEL – HEFEGEREIFT - 2022**

GLAS 0,25 LTR. 7,66 / FL. 0,7 LTR. 22,21

**ST. JACOBUS – SPÄTBURGUNDER – IM FASS GREIFT 2020**

GLAS 0,25 LTR. 8,28 / FL. 0,7 LTR. 24,24

**GESCHÄUMTE-RAHMSUPPE** VON FRISCHEM BÄRLAUCH UND SPARGEL MIT CROUTONS 9,81

**MASCARPONE-SPARGEL-RAVIOLI**

MIT BUNTEN KIRSCHTOMATEN, GRÜNEM SPARGEL UND LIEBSTÖCKEL 16,22

**„LAMMKARREE – ROSA GEBRATEN“**

AUF RATATOUILLE-GEMÜSE DAZU TAGLIATELLE 29,22

**SEEHECHT MIT KRÄUTERKRUSTE**

MIT NEUEN KARTOFFELN UND GRÜNEM, GEBRATENEM SPARGEL 28,51

**„BÄRLAUCH-FLÄDLE“**

MIT GEFÜLLT MIT SPARGELRAGOUT UND REIFEM BRIE-KÄSE ÜBERBACKEN 21,51

**PORTION „DEUTSCHER STANGEN-SPARGEL“ CA. 250 GR.**

MIT NEUEN KARTOFFELN UND KRÄUTERFLÄDLE,  
SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENE BUTTER 25,99

DAZU PANIERTES KALBSSCHNITZEL –AUS DEN RÜCKEN GESCHNITTEN 9,33

DAZU LACHSSCHNITTE 8,58

DAZU DREI GEBRATENE GARNELEN 9,02

DAZU ROHER - UND GEKOCHTER SCHINKEN 7,58

**WAS SÜßES ISST JEDER GERNE UND GEHT IMMER...**

**HAUSGEMACHTER „OFENSCHLUPFER“** MIT RHABARBER-VANILLEEIS UND SCHLAGRAHM 9,16

**FRISCHE ERDBEEREN** MIT BOURBON-VANILLEEIS UND SCHLAGRAHM 9,84