

Spargel frisch gestochen und Erdbeeren

von unserem Spargelbauer Landerer aus Meckenbeuren...

Bärlauch-Schaumsuppe

Selbstgemacht, serviert in der Löwenkopfterrine 6.40

Spargel-Cremesuppe

Selbstgemacht, serviert in der Löwenkopfterrine 7.20

Spargel-Erdbeersalat

mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Rucola an Balsamico Vinaigrette 16.80

Bärlauch-Nudeln

mit selbstgemachtem Bärlauch-Pesto und 8/12 Black Tiger Garnelen 17.90

Spargel Portion

mit zerlassener Butter oder Soße Hollandaise,
dazu Frühlingkartoffeln 21.80

- + gerauchtem Allgäuer Berg-Schinken 6.40
- + Filet vom Saibling ca.150g 9.90
- + Rumpsteak vom bayrischen Weiderind ca.150 g 12.40



Erdbeeren Erntefrisch vom Bodensee

gezuckert, mit Zitronensaft verfeinert, Bourbon Vanilleeis und Schlagrahm 8.20

Zu unseren Spargel-Gerichten empfehlen wir:

„LASS DICH AUFRICHTEN“

AUFRICHT´S SPEISEMEISTER CUVÉE BLANC QBA

trocken, Weingut Aufricht, Meersburg	0,25 l	8.80
Cuvée von Sauvignon Gris und Cabernet Blanc	0,50 l	17.50
feine Aromen von Cassis und Holunderblüten	0,75 l Fl.	26.00

