

Unsere besondere Empfehlung

Unser Bier-Cocktail

Neckarmüller-Rhabarber-Weizen^{Aab}

Unsere spritzige, erfrischende Weizenbier-Idee 0,3l 3,40 0,5l 4,30

Für den Durst empfehlen wir

Saphir-Gold^{Aa}

Ein untergäriges Bier der Extraklasse mit Tettninger Saphir-Aromahopfen.

Der Saphir-Hopfen zeichnet sich durch seinen hopfen-würzigen Geschmack aus.

Darüber hinaus verleiht Saphir dem Geschmack ein fruchtiges Profil,

das an eine Zitrusfrucht erinnert. Während des Sudprozesses sind späte

Hopfungaben ausschlaggebend für den Geschmack. 6,0 % alk

0,3l 3,40 0,5l 4,30

Neckarmüller-Mai-Bock^{Aa}

Gebraut mit viel Liebe und besten Zutaten überzeugt das untergärige, süffige Starkbier.

Mit einem zarten Röstmalzgeschmack und einem geringen Hopfenanteil schmeckt der

Neckarmüller-Maibock im Frühling.

Mit 16,4 % Stammwürze und 6,9% alk. 0,3l 3,40 0,5l 4,30

Der Beginn

Spargelcremesuppe ^{AaGL} mit Räucherlachsstreifen und Dill-Öl 4,90

Bärlauchsuppe ^{AaDGL} mit Treberbrot-Croutons und Sahnetupfer 4,20

Gebratene weiße Spargelstücke^L auf Blattsalaten,

mit Mozzarella-Bällchen, Radieschen, gerösteten Sonnenblumenkernen

und einer Honig-Vinaigrette 10,20

Die Hauptsachen

Königsberger-Klopse-Spargel-Ragout^{AaCGIL}

mit Kapern in Weißweinsauce, dazu Butter-Reis 14,50

Spaghetti mit weißen Spargelstücken^{AaG}

Bärlauchpesto, Kirschtomaten

gerösteten Sonnenblumenkernen, Parmesan

mit gebratenem Scampi-Spieß^{BG} 15,80

-vegetarisch ohne Scampi-Spieß 12,50

Der Klassiker

Portion Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise^{CGIL}, dazu wahlweise neue Kartoffeln 16,50

oder Kräuterflädle^{AaCG} 16,90

- auf Wunsch mit einem feinen Kalbsrückensteak +8,50

Der süße Abschluss

Erdbeer-Cantuccini-Tiramisu^{AaG} 4,90