

# Spargelmenü

„Baguette/Aufstrich/ Butter“

Knuspergarnele / Kokos / Curry  
Gäubodenspargel

Spargelcremesuppe mit Lachswürfeln

Rosa gebratener Rehrücken  
mit Spargel-Gnocchi-Ragout

Schokoparfait/Erdbeeren

Menüpreis	47,-	<u>&amp; Weinbegleitung zum Menü</u>	
als 3-Gang Menü ohne Vorspeise	35,-	2 Weine	14,-
als 3-Gang Menü ohne Suppe	39,-	3 Weine	19,-
als 3-Gang Menü ohne Dessert	40,-		

**Als Aperitif empfehlen wir:**

€

Glas Champagner Gaudinat Cuvee Brut Tradition	0,1 l	11,00	Liebl dry Gin / Thomas Henry Tonic 4 cl	8,50
Prosecco spumante extra dry, Villa Sandi	0,1 l	3,90	Lillet "vive" oder Lillet "wild berry"	5,50
Prosecco mit Holunderblütensirup	0,1 l	4,20	<u>von Fentimans aus England</u>	
"Hugo" Holundersirup, Prosecco, Minze	0,2 l	4,80	Rosenlimonade	0,27 l 4,50
"Sprizz" Prosecco mit Aperol und Soda	0,2 l	4,80	Ginger Beer, alkoholfrei	0,27 l 4,50
Portwein 10 Jahre alt	5 cl	3,90		
Sherry medium oder trocken	5 cl	3,50	<u>Hausgemacht:</u>	
Pernod	5 cl	3,90	Holunderblütensirup mit Tonic	2,80
Sherry Amontillado Napoleon	5 cl	5,50	Limonen-Ingwer-Schorle	0,40 l 2,90

Alkoholfreier PriSecco « Rosenzauber » 0,1 l 3,90

Von der Manufaktur Jörg Geiger aus Schlat bei Göppingen, aus alten Obstsorten verfeinert mit Gewürzen

**Rhaner Craft Biere:**

€

Pale Märzen 1904	0,33 l	4,20
Comet Lager 2016	0,33 l	4,20
Chateaubriand Barley Wine	0,33 l	4,90
Oak Aged-Bock	0,33 l	4,50