

APERITIF

HAUSAPERITIF

0,1l 6,40

Sekt extra trocken mit Ramazotti Aperitivo Fresco, Erdbeere & Minze

SPARGEL- & ERDBEERZEIT



Tipp: HAUSGEMACHTE ERDBEER-LIMO 0,5l 6,20
frische Erdbeeren, Lemon Squash, Tafelwasser, Limetten & Minze



VORSPEISE

BÄRLAUCH-CREMESUPPE

mit Croutons & Frühlingszwiebeln

6,90

SPARGELSALAT

marinierte Spargelspitzen mit jungem Pflücksalat, Kirschtomaten, Bärlauchpesto, Kresse & Baguette

10,40

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon blanc „Klassik“ QbA trocken

TAPAS

WINZERSTÜBLE TAPAS

19,90

- Räucherlachs auf Spargelragout
- Bärlauch-Crèmesuppe
- Pflücksalat mit Balsamico-Dressing & Kresse
- ofenwarmes Speckweckle
- hausgemachte Maultasche mit Rahmsoße

Danach noch eine Schwarzwälder Kirsch im Glas ohne Dessert

15,90



HAUPTGANG

REGIONALER KLASSIKER

MEDAILLONS VOM REHRÜCKEN

mit gebratenen Champignons, Wacholderjus, hausgemachte Spätzle & Preiselbeeren

27,50



SPARGELROULADE

25,90

Hausgemachter Pfannkuchen mit heimischem Spargel, Schwarzwälder Schinken und Sauce Hollandaise

PORTION BADISCHER SPARGEL

23,90

mit Sauce Hollandaise und hausgemachten Pfannenkuchen oder Drillingen

dazu wahlweise

Schwarzwälder Schinken

+ 6,90

1 Kalbsschnitzel

+ 10,90

Räucherlachs

+ 6,90

gebratenes Lachs-Steak

+ 11,90

WEINEMPFEHLUNG
Spätburgunder rosé
„Glücksfeder“ QbA
feinherb

vegetarisch | vegan

Winzerstüble
Weinbar & Restaurant
das Leben ist schön...