

# FRÜHLINGSKÜCHE

## DAS BIER

### **Neckarmüller-Märzen<sup>Aa</sup>**

Ein untergäriges, naturtrübes, rotgoldenes Vollbier mit 4,9 % alk., das durch seinen malzaromatischen Geschmack und den vollen Körper „Lust auf mehr Durst“ macht.

0,5l 5,10 0,3l 4,10

## DER BEGINN

### **„Frühling im Glas“ – Kartoffel-Erbсен-Frischkäse-Creme<sup>Aab,G</sup>**

mit knackigem Topping aus Radieschen, Gurke und Kresse, dazu Treberbrot **7,80**

## DIE HAUPTSACHEN

### **Putensteak in der Parmesan-Eihülle<sup>Aab,C,G</sup>**

auf Spaghetti mit Rucolapesto und tomatisiertem Kohlrabi **19,80**

### **Matjes-Tatar<sup>D,G</sup>**

mit Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern, dazu gebratene Kartoffelrösti und Meerrettich-Zitronen-Schmand **18,90**

### **Frühlings-Pasta<sup>Aa,G,Ha</sup>**

Penne<sup>Aa</sup> mit Brokkoli, Kohlrabi, Erbsen und Zucchini in Zitronen-Hirtenkäsesoße<sup>G</sup>, mit gerösteten Mandelblättchen<sup>Ha</sup> bestreut **15,60**

## DER SÜSSE ABSCHLUSS

### **Hausgemachte Mousse au Chocolat<sup>Aa,C,G,Ha,L</sup>**

mit Himbeer-Mandel-Crumble und Eierlikör-Espuma<sup>G</sup> **8,50**

DIE SCHÖNSTEN 7 WORTE BEI UNS:  
Hier kommt ihr ESSEN und ihr BIER!