

FRÜHLINGSKÜCHE

DAS BIER

Neckarmüller-Märzen^{Aa}

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 5,20 0,3l 4,20

DER BEGINN

Ziegenfrischkäse-Creme-brulée CGHcJL

an Feldsalat mit Cranberries, Walnüssen, Speckchips und Honig-Rosmarin-Vinaigrette 10,20

DIE HAUPTSACHEN

Gebratener Rehrücken GL

mit Cranberry-Balsamico-Portwein-Soße, dazu cremige Rosmarin-Polenta und Romanesco-Gemüse 32,50

Geschmortes Lammhäxle GL

in mediterraner Tomaten-Olivensoße dazu cremige Rosmarin-Polenta 31,50

Frühlings-Pasta^{AaGHa}

Penne ^{Aa} mit Romanesco, Kohlrabi und Erbsen in Zitronen-Hirtenkäsesoße, mit gerösteten Mandelblättchen bestreut 15,90

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Neckarmüller „Birne-Helene“ CLG

-Vanille-Mousse, Eiskonfekt und Birne 8,20

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