

Spargelgerichte 2024



Unser StolpereckDRINK

ERDBEER HUGO/

Sekt/ Sprudel/ Minze/ Erdbeerstücke/ Erdbeersirup
und Stefans hausgemachte
Erdbeer-Holunder-Minzmarmelade

8,50

* * *

Suppe und Vorspeise:

Cremsuppe von Pfälzer Spargel/
Schrumpsspieß in Reissudelpanade
* * *

8,90

WasserMelonen Schafskäseminzcocktail
mit gebratenem Spargel/ TomatenBasilikumChutney/
Black Pepper-Baguette
* * *

15,90

Hauptgerichte:

Portion Spargel „Bergisches Land“
im saftigen Eier-Pfannkuchen gerollt, mit gebratenen
Champignons und Schinkenstreifen, Strauchtomaten,
dazu neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise
auch als Vegetarische Variante möglich
* * *

28,50

Portion frischer Stangenspargel aus der Pfalz
neue Kartoffeln & hausgemachte Sauce Hollandaise
wahlweise mit

19,50

Teres Major vom Hohenloher Weiderind
* * *

13,50

geräucherter Schwarzwälder Schinken
* * *

8,50

Eifeler Saftschinken
* * *

9,50

gebackenes Schnitzel vom „Eifeler“ Landschwein
* * *

10,50

Schwäbisch Hällisches Kachelfleisch
Das Kachelfleisch sitzt oberhalb des Schlossknochens im
Hinterschinken des Schweins. Diese Muskelpartie wird kaum
beansprucht – deshalb ist das daraus gewonnene Kachelfleisch
extrem zart und saftig.
* * *

11,50

Filet-Medaillons vom „Eifeler“ Landschwein/
paniert oder gegrillt
* * *

12,50