

# APRIL, APRIL . . .

## . . . Suppe im Frühling

### 66 **BÄRLAUCH-RAHMSUPPE**

Röstbrotwürfel | Sahne

5,40

## . . . vegetarische Köstlichkeiten

### 347 **HAUSGEMACHTE SPINATSCHUPFNUDELN**

Gemüsepotpourri frisch geschwenkt | Steinchampignons |  
frischer Rucola | garniert mit gerösteten Kürbiskernen |  
gehobelter Parmesan | gemischter Salatteller

*VEGAN: Bestellen Sie ohne Parmesan*

18,40

## . . . mal mit Fisch

### 72 **REGENBOGENFORELLENFILETS**

gebraten | braune Butter | geröstete Mandeln |  
Salzkartoffeln | gemischter Salat

\*18,90

20,90

### 39 **SALATTELLER BODENSEE**

Arrangement von Blattsalaten | Sesam-Dressing |  
gebackene Zanderknusperle & Frischkräutercreme

15,10

## . . . herzhaft & kräftig

### 133 **SCHWABENTELLER**

Schweinemedallions gebraten | feine Rahmsoße |  
Speckchips | Bohnen |  
hausgemachte Käs'spätzle | Röstzwiebeln

22,40

### 370 **CORDON BLEU „BÄRLAUCH & CO“**

vom Schweinerücken | gefüllt mit Saftschinken | Fetakäse |  
Bärlauch | Pommes frites | gemischter Salat

21,90

# SPARGEL- ASPARAGUS - . . .

. . . als leckeres Süppchen

## 60 SPARGELCREMESUPPE

mit Spargelstückchen, Croutons und Sahnehäubchen

4,90



. . . Spargel und seine Begleiter

## 352 FRISCHER STANGENSPARGEL

Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln

18,90

DAZU WAHLWEISE

- ❖ ein zartes Kalbschnitzel paniert + 5,30
- ❖ zwei Medaillons vom Schwein + 4,80
- ❖ eine Portion gekochter Saft-Schinken + 4,20
- ❖ hausgeräucherter Lachs + 5,30

## 349 PORTION STANGENSPARGEL NATUR

14,30

- ❖ mit Sauce Hollandaise + 2,00
- ❖ mit zerlassener Butter + 2,00