

Die Speisen dieser Seite können bestellt werden von
11:30-14:00 Uhr und von 17:30-21:30 Uhr

Spargelkarte

Spargel-Menü

Aperitif: 0,1 l Berg-Pfirsich-Sprizz

xxx

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage

xxx

Deutscher Stangenspargel mit neuen Kartoffeln,
Kräuterflädle und Soße Hollandaise

xxx

Joghurt-Rabarbermousse mit Rhabarber, Himbeeren
dazu Mandelkuchen und weißem Schokoladeneis

(kann auch separat bestellt werden 10,80)

40,80 €

Vorspeise: Focaccia mit gebratenem Spargel,
Kirschtomaten, Ziegenkäse
und Wildkräutersalat 12,80

Tagessuppe: Spargelcreme-Suppe mit eigener Einlage 8,20

kleine Portion

Spargelgerichte:

Spargelsalat mit Tomaten, Avocado,
Radieschen, Himbeer-Essig dressing
dazu Pariser Weißbrot 16,80 12,80

Deutscher Stangenspargel mit neuen Kartoffeln,
Kräuterflädle und Soße Hollandaise 23,80

- mit gekochten und rohem Schinken 28,40

- mit einem panierten Schweineschnitzel 30,80

- dazu Fjordlachsfilet unter der Bärlauch Kruste 32,80

- mit einem Hirschrückensteak aus dem oberen Enztal 36,80

Hausgemachte Fleischklößchen (Rind und Schwein)
mit Spargelragout, mit angemachten Wildkräutern
und Spaghetti 20,80 17,30

Vegetarisches Spargelragout a la creme
mit angemachten Wildkräutern und Spaghetti 18,80 15,80

Wir servieren unseren Spargel kernig gekocht, sollten Sie ihn weicher bevorzugen, werden wir Ihren Wunsch gerne erfüllen.

Wein zum Spargel

2022 Muskateller trocken

Muskateller gehört zu den ältesten Rebsorten der Welt.

Man geht heute davon aus, dass die Griechen einst den Muskateller nach Europa gebracht haben. Auch der Mesel Muskateller hat eine kleine Reise hinter sich. Die Trauben stammen aus dem 13km entfernten Grünstadt und wurden von Julians Winzerfreund Sebastian angebaut gehegt und gepflegt. Unser Kellermeister Malte hat mit gewohnter Akribie und Leidenschaft einen tollen Wein daraus gemacht.

Der Muskateller ist ein echtes Duftpaket. Orange, Pfirsich, Kräuter, Muskat und Holunderblüte bilden ein volles Bukett

Abf. Stefan & Klaus Mesel, Bad Dürkheim

0,25 l 8,30

0,75 l 24,60

2024er Verrenberger Lindelberg

Riesling trocken

grüngelb, feinduftige Noten von Pfirsich und Aprikose

frische herzhafte Säure, rassige Fruchtsäure

0,25 l 6,60

1,0 l 26,00

Schwaigerner Edition Turm

Riesling

Unsere Weine tragen den Turm als Siegel.

Spritzig, rassig mit einem guten ausbalanciertem Süße-Säure-Spiel

Zeigt sich dieser Riesling mit hartem Anklang an Apfel-,

Pfirsich- und Aprikosen-Aromen.

Sehr gut geeignet als Speisenbegleiter zu Pasta, Geflügel, hellem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten.

Erz.abf. Heuchelberg eG, Weingärtner, Schwaigern

0,25 l 6,60

1,0 l 26,00

Stromberg Zabergäu

Samtrot Weißherbst

Die württembergische Spezialitäten-Sorte „Samtrot“ erscheint in

dieser Version in einer modernen und jugendlich anmachenden Art.

anregend, spritzig und leicht prickelnd, so wird dieser Weißherbst mit

seinen zarten rosa Farbnoten zu einem echten Frühlings- und Sommerwein.

Essensempfehlung: Passt ideal zu Spargel. Lachs und Salatvariationen.

0,25 l 6,70

1,0 l 19,80

Schwaigerner Edition Turm

Trollinger Rosé

Lachsfarben, fruchtig, Himbeer- und Süßkirschen-Aromen,

frisch und aromatisch, weich

Die Weine mit dem Turm

Erz.abf. Heuchelberg eG, Weingärtner, Schwaigern

0,25 l 6,60

1,0 l 26,00

Schwaigerner Edition Turm

TL = Trollinger mit Lemberger

Der fruchtige Trollinger und der gehaltvolle Lemberger geben

Diesem Rotwein seine typische Note. Als Begleiter für die

schwäbische Küche oder als Rotwein für alle Tage bestens geeignet.

Erz.abf. Heuchelberg eG, Weingärtner, Schwaigern

0,25 l 6,60

1,0 l 26,00