

# Osterkarte 2022

## **Als Aperitif empfehlen wir:**

*Ein Glas Sekt mit Johannisbeersirup* 4,80

*Ein Glas alkoholfreier Sekt mit Johannisbeersirup* 4,80

## **Unsere Weinempfehlung für Sie:**

*Collegium Württemberg* 7,20

*Weingärtner Rotenberg & Uhlbach eG  
Cuvée Blanc QbA trocken*

*Weingut Drautz-Able* 5,80

*Lemberger Qba trocken*

*Spargel Cremesuppe* 6,20

*Festtagssuppe* 5,20

*mit Flädle, Klößchen und kleiner Maultasche*

*Lammfilet* 29,80

*mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

*Jägerschnitzel* 18,60

*mit frischen Pilzen, Rahmsauce,  
dazu hausgemachten Spätzle und einen Salatteller*

*Schweinefilet mit Spargel Ragout* 22,80

*dazu Fettuccine*

<i>Gemüse-Curry mit Kokosmilch dazu Reis und einen Salatteller</i>	14,20
<i>Zwiebelrostbraten mit Pommes frites und einem Salatteller</i>	26,20
<i>Putenbruststeak mit Gemüse im Osternest dazu Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und einen Salatteller</i>	18,60
<i>Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter dazu wahlweise Kartoffeln oder Kräuterflädle</i>	20,80
<i>auf Wunsch:</i>	
<i>Rinderfilet 140g</i>	12,00
<i>gekochten Schinken</i>	7,00
<i>gebratenes Zanderfilet</i>	9,00
<i>Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce dazu Kroketten und einen Gemüseteller</i>	31,40
<i>Zanderfilet an Ratatouille-Gemüse dazu Fettuccine</i>	27,60
<i>Kalbsteak Alt Cannstatt mit Kräuterflädle, Steinpilzen und Spargel, dazu reichen wir hausgemachte Spätzle und einen Gemüseteller</i>	29,40
<b>Dessert:</b>	
<i>Hausgemachte Creme brûlée</i>	5,00
<i>Panna Cotta mit Erdbeermark</i>	5,00

**Unsere Schnaps Empfehlung:**

*Rote Williamsbirne*

6,00

*Jonagold-Apfelbrand*

5,00

*Wildkirsch-Chilli-Likör*

4,50

*Weitere Desserts sowie Schnäpse finden Sie in unserer Dessertkarte.*

*Wir wünschen allen unseren Gästen schöne Osterfeiertage.*

*Ihre Familie Heber und das Löwenteam*