

Spargelzeit

Leckerer Spargelcremesüpple mit Spargelstückchen

Feines Bärlauchsahnesüpple mit Kräutercroutons

Bruchsaler Spargel mit Sc. Hollandaise

im feinen Bärlauch-Pfannkuchen **vegetarisch**

Bruchsaler Spargel mit Schinken, Tomaten

und Käse überbacken, dazu reichen wir Salzkartoffeln

Bruchsaler Spargel

mit Sc. Hollandaise und Kartoffeln

DAZU:

- **Gekochter Schinken**
- **Putensteak**
- **Paniertes Schnitzel**
- **Schweinefilet**

Unsere Weinempfehlung zum Spargel:

Weissburgunder trocken vom Amthof 12 0,25 lt.

Feines Rahmschnitzel von der Putenbrust
mit Spätzle und bunten Salaten 5,

Medaillons vom Schweinefilet im CalvadosrahmsöÙle
mit Kroketten und einen Salatteller

Geschmorte Schweinebäcke
im Speck/ZwiebelsöÙle mit Spätzle und Salate 5,1,

„Wengerterschnitzel“ paniertes Schweineschnitzel
mit Knoblauch und Limburger Käse überbacken,
dazu servieren wir Pommes frites und Salate 5,

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und bunten Salaten 5,

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und bunten Salaten 5,

Rumpsteak „Madagaskar“ mit grünen Pfefferkörnern
in RahmsoÙe, Kroketten und bunten Salaten 5,

Heute mal vegetarisch

Veggie-Platte
feine Kürbiskern-Rösti, Gemüserösti,
gebackene Mozzarellastiks, mit Kräuter/Quark-Dip
und bunten Salaten 5,

Vesper ab 17.00 Uhr:

Lokführer-Toast

Toastbrot mit Schweinerückensteak,
gebratenen Zwiebeln und Käse überbacken 1,

Pikanter Wurstsalat mit Essiggurke und Pommes frites 5,

