

### Aperitifempfehlung

Martini bianco mit Eis und Zitrone	5 cl	5,--
Rieslingsekt mit Frühlingslikör (Holunderblüte & Rhabarber)	0,1 l	6,50
Champagner Canard-Duchêne Cuvée Léonie Brut	0,1 l	9,80
Cluss-Kellerpils vom Fass als Aperitif	0,1 l	1,70
Hugo (alkoholfrei)	0,2 l	4,80

### Weinempfehlung

2015 PUR Riesling trocken Weingut Heid, Fellbach	0,1 l	3,50
-----------------------------------------------------	-------	------

### Menüempfehlung

Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt  
an Salbeibutter mit Grana Padano

*aaa*

Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi

*aaa*

Kalbsrückensteak  
mit weißem und grünem Stangenspargel,  
Sauce Hollandaise dazu neue Kartoffeln und Flädle

*aaa*

Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren,  
Vanillesauce und Amaretti Brösel

*aaa*

Espresso

€ 54,-- / ohne Vorspeise € 45,--

## Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Kresse	7,50
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeibutter mit Grana Padano	9,50
Frische Spitzmorcheln natur in Butter gebraten mit Schnittlauch	13,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	14,--
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	14,--
Spargel mit Sauce Vinaigrette und einem Flädle	13,50

## Suppen

Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi	8,50
Legierte Spargelrahmsuppe mit Scampi	8,--
Spargelsud mit Ei	4,--
Tomatensuppe natur mit Croûtons	6,--
Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle	5,50

## Vegetarische Gerichte

Penne mit Frühlingsmorcheln und zweierlei Spargel	20,--
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an Salbeibutter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	16,--

## Spargelgerichte

Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	23,--
Spargel mit Sauce Vinaigrette (Weißer Balsamico, Tomatenwürfel, Ei und Kräuter)	26,--
Spargel mit Ragout fin und Käse überbacken	29,--
Spargel mit Lachs und Sauce Mousseline überbacken	30,--
Spargel mit gebratenen Scampis und Sauce Choron	31,--
Spargel mit frischen Spitzmorcheln in feiner Rahmsauce mit Schnittlauch	33,--
Zu allen Spargelgerichten servieren wir Ihnen zwei Flädle oder neue Kartoffeln	
Gekochter Bauernschinken 6,-- / Kalbsrückensteak 10,-- / Kalbschnitzel natur oder paniert 7,--	
Weinempfehlung: 2015 PUR Riesling trocken, Weingut Heid Fellbach	0,1 l   3,50

## Hauptgerichte

Lachsschnitte gebraten mit Rieslingsauce, grünem Spargel und neuen Kartoffeln	26,--
Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	26,--
Lammhüfte in Scheiben mit Rosmarin rosa gebraten dazu Kräuterjus, grüne Bohnen und Röstkartoffeln	26,--
Kalbsrückensteak mit frischen Morcheln in Rahm dazu feine Nudeln und Blattsalate	34,--
Kalbsrückensteak mit weißem und grünem Stangenspargel, Sauce Hollandaise dazu neue Kartoffeln und Flädle	32,--
Kalbskotelett paniert mit großem Salatteller	26,--
Kalbsrostbraten mit Spätzle dazu verschiedene Salate	26,--
Rostbraten von der Hochrippe mit Spätzle und verschiedenen Salaten	26,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedenen Salaten	26,--

ALDINGERS *a* RESTAURANT

Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller

21,--