

### Aperitifempfehlung

Hugo / Aperol Spritz	0,2 l	6,80
Fellbacher Riesling Sekt Brut	0,1 l	6,50
Champagner Canard-Duchêne Cuvée Léonie Brut	0,1 l	11,--
Cluss-Kellerpils vom Fass als Aperitif	0,1 l	1,90
Sanbitter mit Orangensaft (alkoholfrei)	0,2 l	4,80
Alkoholfreier Hugo	0,2 l	4,80

### Weinempfehlung

2017 Steinwiege Grauburgunder trocken VDP Gutswein BIO Weingut Schnaitmann Fellbach	0,1 l	3,50
--	-------	------

### Menüempfehlung

Wolfsbarschfilet gebraten  
auf Kartoffel- und Gurkensalat  
mit Rucola in Balsamico

*aaa*

Hummerrahmsuppe mit Gemüsestreifen

*aaa*

Kalbsrückensteak rosa gebraten  
mit frischen Pfifferlingen in Rahm,  
und feinen Nudeln

*aaa*

Crème Brûlée mit Portweinzwetschgen  
und Tonkabohneneis

*aaa*

Espresso

€ 54,-- / ohne Vorspeise € 41,--

ALDINGERS  RESTAURANT

### Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Kresse	7,50
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeibutter mit Grana Padano	9,50
Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	14,--
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	14,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	14,--
Frische Pfifferlinge gebraten auf verschiedenen Blattsalaten	14,--
Pot au feu von Hummer, Pfifferlingen und grünem Spargel mit Ravioli	18,--

### Suppen

Hummerrahmsuppe mit Gemüsestreifen	8,50
Zitronengras- Curryrahmsuppe mit gebratenem Scampi	8,50
Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle	6,--
Tomatensuppe natur mit Croûtons	6,50

### Vegetarische Gerichte

Zucchinipiccata auf feinen Nudeln mit Tomatensauce	15,--
Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Rahm	15,--
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an Salbeibutter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	17,--

## Hummergerichte

Halber Hummer ausgelöst mit Hummersauce dazu Pilaw-Wildreis und Blattsalate	39,--
Trilogie von Hummer, Pfifferlingen und grünem Spargel in Hummerrahmsauce mit Gemüsenudeln	39,--
„Surf & Turf“ Rinderfilet gebraten mit Hummer an leichter Hummerrahmsauce mit grünem Spargel und Gemüsenudeln	39,--
Weinempfehlung: 2015 Fellbacher Lämmli Chardonnay >P< trocken	42,--

## Hauptgerichte

Rinderfiletsteak rosa gebraten mit Pfefferrahmsauce dazu verschiedenes Gemüse und feine Nudeln	34,--
Zanderfilet mit der Haut in Butter gebraten auf Blattspinat dazu Salzkartoffeln	27,--
Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	26,--
Lammhüfte mit Rosmarin in Scheiben gebraten dazu Kräuterjus, grüne Bohnen und Röstkartoffeln	26,--
Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu feine Nudeln und Tomaten- Blattsalat	29,--
Portion frische Pfifferlinge in Rahm mit Serviettenknödel	21,--
Piccata vom Kalbsrücken auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	23,--
Kalbskotelett paniert mit großem Salatteller	26,--
Kalbsrostbraten mit Spätzle dazu verschiedene Salate	27,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedenen Salaten	27,--
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller	22,--