Erste Frühlingsvorboten

Unser Aperitif des Monats

„Pampelle Spritz“

Rote Grapefruit | Crémant | Soda

10,00 (auch gerne alkoholfrei)

Die Menue - Empfehlung

Bunter Frühlingssalat von wildem Broccoli, Spargel, Artischocke,
Salzzitrone, Babyspinat & wachsweichem Bio - Landei

18,50

***

Königsberger Klopse (zu 100% aus heimischem Kalbsfleisch)
auf feinem Kapernschaum,
Nussbutter - Stampf & rote Bete Salat

29,50

***

Nougat – Chili - Parfait mit Aprikosenragout & Sorbet

12,50

Menuepreis p.P.: 57,00

Unser Ü - Menue

Sie möchten sich einfach mal von uns überraschen lassen,
und sich ganz und gar in unsere kulinarischen Hände begeben?

Dann lassen Sie sich auf einen Streifzug durch unsere Küche entführen
und wählen ein Überraschungsmenue in Miniatur.

5 Gang Ü - Menue 60,00 | 7 Gang Ü – Menue 73,00

Das Team vom Spitzweg RESTAURANTWEINBAR wünscht Ihnen einen guten Appetit

Spitzweg `s Speisenkarte
„Erste Frühlingsvorboten“

... vorab ...

Rote – Bete - Salat mit Haselnussöl, Burrata, Rucola, Pinienkernen & Granatapfel	18,50
Orientalischer Couscous Salat mit Safran Chili Huhn & Limettenjoghurt	18,50
(auch gern als vegetarisches Gericht - ohne Huhn)	15,00
Carpaccio vom Bresaola mit Caponata, Rucola, Pesto & Pecorino	20,50
Tuna - Tatar mit Wasabi - Guacamole & Limetten - Buttermilchsud	20,50

... zwischendrin ...

Französische Zwiebelsuppe mit Estragon & Gruyère	10,50
Paprika – Ingwer - Schaumsuppe mit Ziegenquark	10,50
Safran – Gemüse - Risotto mit gerösteten Riesengarnelen & Ofentomaten	20,50

... zur Hauptsache ...

Cordon Bleu vom schwäbisch hällischen Landschwein mit Bergkäse & Speck gefüllt auf gerahmten Schwarzwurzeln & Röstzwiebel-Stampf	34,00
Tagliata vom Charolais Rinderrücken auf Linguini mit Barba di Frate, jungem Knoblauch, Olivenöl & confierten Kirschtomaten	38,50
Butter - Makrelenfilet auf Safran - Risotto & wildem Brokkoli	34,50
Lachsforellenfilet auf gerahmten Schwarzwurzeln & Nussbutterstampf	36,50
Yellow Fin Tuna Steak mit Sojazwiebeln, Wasabi - Stampf & Pak Choi	38,00

... zur Hauptsache vegetarisch ...

Linguini AOP mit Barba di Frate & confierten Kirschtomaten	20,50
Cremiges Safran – Gemüse - Risotto mit Zuckerschoten	22,50
Steinpilz - Raviolo mit Zuckerschoten & Spargel auf Parmesanschaum	23,50

... danach ...

Brombeer - Ofenschlupfer auf geeister Champagner - Zabaione & Cassis - Sorbet	12,50
„Pina Colada“ – Kokos - Crème brûlée | Ananas | Sorbet | Rum	13,50
Käseauswahl mit Feigensenf, Rotweinbirne & Grissini	13,50

Das Team vom Spitzweg RESTAURANTWEINBAR *wünscht Ihnen einen guten Appetit*