

# DER SEEWIRT

\*\*\*S Hotel | Restaurant | Bar | Lounge

## Seewirt's Spargel-Zeit

### Tettnanger Stangenspargel vom Hof Landerer

Um die Vitamine und Mineralstoffe zu erhalten, kochen wir unseren Spargel bissfest.  
Sollten Sie ihn weich gekocht wünschen, so geben Sie uns bitte Bescheid

#### **Vorspeise:**

Filet vom heimischen Lamm, rosa gebraten mit Salat von grünem – und weißem Spargel, Ruccola, Radieschen und getrockneten Tomaten 10.90 €

#### **Suppe:**

Kremsuppe von frischem Bärlauch mit Pflanzlerl vom Lamm und Sahnehäubchen 5.50 €

Spargelkremsuppe mit Einlage und Sahnehaube 5.80 €

#### **Spargel Pur:**

Stangenspargel (500gr) mit holländischer Soße, oder zerlassener Butter, mit Dampfkartoffeln, oder Kräuterflädle 19.90 €\*

Spargel „Schwäbisch“, im Kräuterflädle gerollt mit holländischer Soße überbacken 20.90 €\*

#### **Spargel & Fisch:**

Filet vom Zander auf der Haut gebraten an Bärlauch-Sabajon mit Stangenspargel und Dampfkartoffeln 24.90 €\*

#### **Spargel & Fleisch:**

Hüfte vom heimischen Lamm, rosa gebraten an Rosmarinjus auf Bärlauch-Risotto mit Stangenspargel 24.90 €

Medaillons vom Schweinefilet mit holländischer Soße, Stangenspargel und Herzogin-Kartoffeln 22.90 €\*

Mit \* gekennzeichneten Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich (-3.00 €)