

SAISONKARTE

„Frühlingszeit im Fasskeller“

FRÜHLINGSZEIT IM DIEBELS FASSKELLER

Spargelsuppe Aw,G

mit Spargelstücken, Rauchschinken^{2,3} und frischem Baguette

6,50 €

Gebackener Camembert Ag,C,F,G,J -vegetarisch-

frisch paniert, an Birnen-Preiselbeer-Marmelade und frischem Baguette

8,70 €

Kleiner Spargelsalat -vegan, glutenfrei-

Spargelstücke und Erdbeeren auf Rucola in Mango-Chili-Ingwerdressing, dazu glutenfreies Mais-Kürbisbrot

9,30 €

„Wilder Voigt“ Aw,C,G -vegetarisch-

gebackener Camembert mit Salat, Röstzwiebeln, Preiselbeeren und hausgemachter BBQ-Sauce im XL-Burger-Bun

11,00 €



Flammkuchen & Spargel Aw,G

hausgemachter Flammkuchen mit Schmand, Spargel, Schinkenwürfeln^{2,3} und Emmentaler¹ überbacken

13,50 €

Gorgonzolaschnitzel Aw,C,G

frisch paniertes Schweineschnitzel mit Gorgonzolasauce und Emmentaler¹ überbacken, an Pommes frites und hausgemachtem Krautsalat

16,00 €

Spargel-Lachs-Gratin Ag,C,F,G,J

frischer Spargel mit Räucherlachs und Sauce Hollandaise überbacken an ofenwarmem Baguette

17,30 €

Gebackenes Schweinefilet Ag,Aw,C,F,G,J

panierte Schweinemedallions an frischem Spargel in Orangen-Pfeffer-Hollandaise und Süßkartoffelrösti

19,30 €

Frische Erdbeeren -vegetarisch-

mit Vanilleeis, Schlagsahne und Schoko-Topping

7,00€

Vegane Vanilleeiscreme F -vegan, glutenfrei-

mit frischen Erdbeeren und Mango-Topping

7,00€

