

Saisonkarte

MAI
2024

Tapasgerichte des Monats

Spargelragût mit Knusperschinken 8,90

Spargel Tortilla mit Sauce Hollandaise 6,90

Tortilla Chorizo 6,50
Omelett mit Kartoffeln, Chorizo, getr. Tomaten, Ei, Käse, Gewürze

Sardellen mit Knoblauch-Röstbrot 8,90
Olivenöl, geschmolzene Tomaten, Knoblauch, Kräuter

Viererlei zum Dippen 9,80
Aioli, Linsen-Hummus nach Art des Hauses, Frischkäse-Aivar, Feta-Bärlauch-Tomatencrème mit Baguette

Geschmortes Schweinsbäckle 9,80
Schweinsbäckle in Burgundersauce, Kartoffelsalat

Spargel im Schinkenmantel 9,90
Badischer Stangenspargel, Rinderschinken, Sauce Hollandaise

Spargelzeit im Bistrogreth

Tagliatelle Bärlauch 13,90
Grillgemüse, getr. Tomaten, Bärlauchpesto, Grana Padano

Ofenkartoffel Spargelragût 15,90
Blattsalate, Ofenkartoffel, Badisches Spargelragût, Grana Padano, Bärlauchpesto

Spargelzeit im Bistrogreth

Tagliatelle mit Spargelragût 15,90
Tagliatelle, Badisches Spargelragût, Grana Padano, Bärlauchpesto

Risotto mit Spargelragût 15,90
Risotto, Badisches Spargelragût, Grana Padano, Bärlauchpesto

Dinnele der Saison 14,90
Badisches Spargelragût, Tomate, Bärlauchpesto
+ Rinderschinken (+2,50)
+ Graved Lachs (+4,90)

Wrap Spargel 11,90
Salat, Badischer Stangenspargel, Tomate, Sauce Hollandaise
+ Rinderschinken (+2,50)

Salat Spargel 14,90
Blattsalate, Tomate, mariniertes Spargelragût, Croûtons
+ Rinderschinken & italienischer Landschinken (+3,80)

Suppen

Spargel-Kartoffel Crèmesuppe 7,90
mit Spargelstücken & Crôtons

Linseneintopf 6,50
Linsen, Gemüse, Kartoffeln, Kräuter
+ Wienerle (+2,50)

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Sojabohne, G: Milch, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeloxid & Sulfite, M: Lupinen, N: Weichtiere
1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 5: geschwärzt, 6: gewachst, 7: mit Phosphaten, 8: mit Süßungsmittel