

Peters

RESTAURANT

Empfehlungskarte

Vorspeise

Lauwarmer Spargelsalat/Kirschtomaten/Rucola
Radieschen/gebeiztes Eigelb^{6,7,8} 12,90

Suppen

Spargelcremesuppe/Einlage/geröstete Mandeln^{5b,10,11,13} 6,90

Hauptgerichte

Portion Stangenspargel 300g mit Sauce Hollandaise oder Butter
und kleinen Kartoffeln oder Kräuterflädle^{7,10,11,13} 23,50

Wahlweise mit: - gemischter Schinken 7,80
- Paniertes Kalbsschnitzel^{7,10} 11,00
- 4 Riesengarnelen^{2,13} 12,50
- Rinderfilet 130g mit Kräuterbutter^{8,13,6} 16,50

Lachsforellenfilet/Beurre blanc/Parmesanspargel
Kartoffelzitroneinstampf^{3,10,11,13} 31,00

Rinderfilet/Portweinjus/Frühlingslauch/Spargelrisotto 37,00

Spargelteller: Schweinemedailon/Sherryrahmsoße
4 Stangen Spargel/Sauce Hollandaise/Spätzle^{1,7,10a,11,13} 27,50

Pappardelle/Spargelragout/Kirschtomaten/Parmesan/Pesto^{7,10,11} 21,50

Dessert

Marinierte Ailinger Erdbeeren/hausgemachtes Joghurteis^{11,13} 7,20

Crème Brulee/Rhabarber/Traubensorbet^{7,11,13} 8,50



Aperitif

Aperol-Erdbeerspritz	0,25 9,00
Aperol/ Sekt/Erdbeersirup/Limettensaft/Erdbeeren	
Waldbeerspritz „alkoholfrei“	0,25 7,50
Frische Erdbeeren/Zitronenmelisse	

Weinempfehlung

Feudo Arancio Rosso Terre Siciliane

Ein bezaubernder, gut strukturierter Wein, geboren aus der Mischung aus dem international bekannten Syrah mit der sizilianische Nero d'Avola. Die fruchtigen Noten von Brombeere, Himbeere und Kirsche verschmelzen mit Anklängen von Tabak und Vanille, die durch die Reifung im Holz entstehen

0,10 | 5,50
0,25 | 9,50

Weisser Milan Weißwein Cuvée

QW trocken, Weingut Clauss, Bodensee - Baden

Eine Cuvée aus Grauburgunder, Sauvignon-Blanc und Müller-Thurgau.

In der Nase präsentiert sich der Wein fruchtig frisch, geprägt von typischen Aromen des Sauvignon Blanc.

Leicht der Gaumen, mit reifer Säurestruktur.

0,10 | 5,00
0,25 | 9,00

Der Wein ist ein Ding, in wunderbarer Weise für den Menschen
geeignet, vorausgesetzt, dass er bei guter und schlechter
Gesundheit sinnvoll und in rechtem Maße verwandt wird.
(Hippokrates)