



Veronika, der Lenz ist da...

Endlich wird es Frühling und darauf freuen wir uns mit Euch. Natürlich haben wir mit den leckersten Produkten, die die Natur jetzt hergibt wieder tolle Gerichte kreiert. Bärlauch, Spargel, Rhabarber und vieles mehr haben wir mal wieder kreativ in die Schwäbische Küche integriert.

Passend dazu ist Chris nach Stuttgart gefahren und hat wieder leckeres Frühlingfestbier für uns geholt.

Also nehmt gemütlich Platz, genießt eine eisgekühlte Schwabenhalbe, oder ein Viertel unserer Württemberger Weine und lasst Euch von uns verwöhnen.



Frühlingskarte im Berrenrather





Im Berrenrather wird nicht nur schwäbisch gegessen, sondern selbstverständlich auch getrunken!

Hier empfehlen wir Euch besonders gerne:



-kühles Festbier vom Cannstatter Frühlingsfest, natürlich vom Fass

Und nach unseren leckeren Hauptgängen gerne zum Dessert



- verschiedene Obstbrände aus dem Hause Rössle Seissen-Blaubeuren



Vorspeisen

Möhrensuppe mit Spargel und Ziegenkäse

4,60 €

Gratinierter Ziegenkäsetaler auf Ruccola-Rhabarberbett mit Pinienkernen

5,60 €



Hauptspeisen

Spargelmaultaschen in Bärlauchsauce mit Wildkräutersalat

13,80 €

„Eingemachtes“ Kalbfleisch auf schwäbische Art, mit jungen Möhrchen und Butterspätzle

14,90 €

Schupfnudeln mit Flusskrebsschwänzen in Bärlauchpesto

12,80 €

Salatteller von Avocado, Mango und Tomaten, mit gebratenen Lachswürfeln und Gambas

13,20€

Tomatenspätzle mit gebratenen Zucchini, Fetakäse und frischem Basilikum

10,40 €

Putenrouladen mit Barlach auf Bohnensalat

12,20€



Desserts

Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu im Glas

4,20 €

Süße Maultaschen mit Quark-Vanillefüllung und Himbeersauce

4,90 €

