



Gasthof Kocherbahnle

Frühlingsaperitif: Prosecco mit Rhabarbersaft 3,00 Glas Hausmarke Sekt - Geldermann 3,20
 Marinierte Blattsalate mit gemischter Fischvorspeise, Sahnemeerrettich, Brot 10,80

Menü I zu 19,90

Spargelcremesuppe
 Truthahnsteak in Rahmsauce,
 Spätzle und Salate
 Dessert

Menü II zu 19,90

Spargelcremesuppe
 Schweinerückensteak Schweizer Art
 mit Kroketten und Salate
 Dessert

Geschmelzte Maultaschen und Salate 8,90
 Hohenloher Geschnetzeltes vom Rind und Schwein in deftiger Zwiebel-
 Specksauce, Pfefferkörner, Spätzle und Salate 13,90
 Cordon bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse,
 pommes frites und Salate 15,90
 Rehschulter- und halsbraten vom Maibock mit Pilzen, Preiselbeerbirne,
 Bärlauchsemmelknödel und Salate 17,90
 Lammrückenfilet rosa gebraten unter der Bärlauchkruste , Sc. Provencale,
 feines Gemüse und Kartoffelgratin 22,90
 2 St. Matjesfilets Hausfrauen Art mit Kartoffeln und grünen Speckbohnen 10,90
 Zanderfilet gebraten auf Pestonudeln und Salate 16,50
 Frisches Lachsfilet gebraten an Kräutersauce, Reis und Salate 16,90

SPARGELGERICHTE

Spargelcremesuppe mit Einlage 4,90

Portion frischer Stangenspargel mit Kartoffeln & Sc. Hollandaise 19,90

Portion frischer Stangenspargel mit Kräuterflädle und zerlassene Butter 19,90

dazu empfehlen wir: rohen oder gekochten Schinken 3,95

2 St. Kräuterflädle 2,95

**Spargel im Schlafrock (mit Schinken und Flädle)
 mit Sc. Hollandaise überbacken, dazu Kartoffeln 21,90**

**Schweinerückensteak mit Spargel und Sc. Hollandaise überbacken
 und Kartoffeln 21,90**

Spargel Schweizer Art mit Schinken und Käse überbacken und Kartoffeln 21,90

**Zanderfilet gebraten, Kräuterbutter, Stangenspargel,
 Sc. Hollandaise und Kartoffeln 22,90**

Kleinere Spargelgerichte:

Schinkenspargeltoast mit Sc. Hollandaise überbacken 9,90

Spargelragout mit Bärlauchknödel 12,50

Spargel im Flädle mit Sc. Hollandaise überbacken , Kartoffeln 12,90

Naturparkteller 2019 und Radlerteller Käsespätzle mit Röstzwiebeln,

dazu Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und buntem Salatteller

¼ l Willsbacher Schwarzriesling oder Apfelschorle 0,4l 14,- -

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne 5,90

Schokoladenmousse mit frischen Früchten und Sahne 6,90

Karamellisiertes Limonen-halbgefrorenes, frische Erdbeeren, Sahne 6,90



Dessert-Variation mit gebrannter Karamellcreme 7,50