

Weinstube Fröhlich

Liebe Gäste,

ab Januar bieten wir eine Abholkarte an,
immer Donnerstag, Freitag & Samstag von 17h-20.30h.

Bestellt werden kann an den Tagen ab 15h telefonisch
unter 24 24 71 oder gerne
am Vortag per Mail an
info@weinstube-froehlich.de

Legierte Spargelcremesuppe mit Einlage 5,00

Rinderkraftbrühe mit Manttasche 5,00

Lauwarmer Spargelsalat auf mariniertem
Baby-Leafsalat mit Wachtelei 17,80

Rindertatar mit Salatbouquet 150g 14,00
200g 17,00

Portion Bruchsaler Stangenspargel
mit neuen Kartoffeln oder Flädle und Sauce Hollandaise 20,50
- mit Parmaschinken 25,80

Rosa Lammkoteletts mit Bohnenbündchen
und Rosmarinkartoffeln 24,60

Maischollenfilet in Eihülle gebraten
mit sautierter Paprika und Bärlauchrisotto 25,40

Hausgemachte Manttaschen geschmelzt mit Kartoffelsalat 14,90

Hausgemachte Gemüsemanttaschen auf buntem Spargelragout 14,90

Kalbsnieren in Balsamico mit Bratkartoffeln 17,80

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln oder Spätzle 29,70

Paniertes Schnitzel mit Gurken-Kartoffelsalat 16,10

Gebackene Holunderblüte mit Mousse au Chocolat 5,00

Marinierte Erdbeeren und Naturjoghurt 5,00

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,

liebe Grüße,

das Team der Weinstube Fröhlich

Unsere Weinempfehlungen

Flasche Rieslingsekt "Fröhlich" 0,75l 15,00

weiss:

2019er VDP Gutswein Weissburgunder trocken, bio
Graf Adelman, Württemberg 0,75l 18,00

2018er Untertürkheimer Gips Riesling trocken
Aldinger, Württemberg 0,75l 20,00

rot:

2015er Lemberger "schwarz"
Schick, Württemberg 0,75l 20,00

2017er Spätburgunder trocken
Adelman, Württemberg 0,75l 18,00

2014er Ramitello
Di Majo Norante, Italien, 0,75l 19,00