

Das Pierrot zu Hause genießen!!

Abholkarte: von Freitag 7. – Sonntag 9. Mai 2021

Abholzeiten: 12:00 –14:00 Uhr oder 17:00 –19:00 Uhr

Wir bitten um Vorbestellung bis Freitag

Sie erreichen uns telefonisch unter 07681/ 23074

Vorspeisen:	€
Kokos Currysuppe mit Garnele / im Glas	7,8
Blattsalate / geröstete Kerne / Radiesle / Holunderblüten Dressing	4,5
Spargelsalat mit Vinaigrette / hausgebeitzter Seesaibling	12,5
Hauptgerichte:	€
Bund frischer heimischer Spargel (500 g ungeschält)	
Kratzete / Sauce Hollandaise	19,9
dazu: Wienerschnitzel vom Kalb	8,0
Filet von der Maischolle	
Tomaten / Kapern / Estragon / Blattspinat / neue Kartoffeln	22,5
Lammhüfte „Provenzale“	
grüner Spargel / Bärlauch Püree	22,8
Rumpsteak vom Angus Rind	
Pfefferrahm Sauce / Venezianische Bohnen / Kartoffelspalten	23,5
Kalbschnitzel „Natur“ /Cognac Rahmsauce / Knöpfe	21,5
Vegetarisch:	
Ricotta Törtchen	
Spargelgemüse / Tomaten Basilikum Salsa	17,5
Für Kinder: paniertes Kalbschnitzel / Kroketten oder Knöpfe	12,5
Dessert: Panna Cotta / Erdbeeren / Rhabarber	5,5

Wir empfehlen unsere gekühlten Weine aus der 0,75 l Flasche

Weingut Gretzmeier Merdingen: 2020 Elbling oder Auxerrios trocken 11,5

Weingut Landerer Vogtsburg Oberrotweil: 2019 Weissburgunder trocken 12,5

Vielen Dank für Ihre Unterstützung

Elisabeth Ihringer, Achim Netzer und das Pierrot Team