



## Ostermenü 2025 im Restaurant Waldschlössle

---

### Spargelcremesuppe

Weißer und grüner Spargel als Einlage | Zitronenöl | Petersiliencroutons  
**Sauvignon Blanc S, Fellbacher Weingärtner**

oder

### Karamellierte Ziegenfrischkäsemousse

Gepickelter Kohlrabi | Birnengel | karamellierte Walnuss | Wildkräutersalat  
**Weisser Burgunder\*\*\* Lösswand, Weingut Köbelin**

\*\*\*

Optional:

### Freiland Stundenei vom Micheleshof

Forellenkaviar | Kartoffel-Selleriestampf | Sauerrahm-Kräutersud  
**Rosé Evoé, Weingut Schnaitmann**

\*\*\*

### Rosa gegarter Kalbstafelspitz

Thymianjus | Spargelragout | Zitronenbutterkartoffeln  
**Spätburgunder\*\*, Weingut Zaiß**

oder

### Auf der Haut gebratene Lachsforelle

Bärlauchschaum | Kräutergnocchi | Erbsen | buntes Frühlingsgemüse  
**GERN Grauburgunder, Weingut Kusterer**  
(auch als vegetarische Variante möglich)

\*\*\*

### Quarkmousse

Erbeerragout | Mandelcrunch | hausgemachtes Rhabarbereis  
**Gewürztraminer Kabinett „PAPI KABI“, Weingut Philipp Kuhn**

**3 Gang Menü inklusive Baguette & Aufstrich: 58€**

**4 Gang Menü (+ Stundenei) inklusive Baguette & Aufstrich: 70€**

**Weinbegleitung 4 Gang je 0,1l: 36€**

**Weinbegleitung 3 Gang je 0,1l: 30€**