

Frühlingskarte

Cappuccino von der Fleischtomate mit Crissini-Stange und frischem Basilikum 🍅 **5,60 €**

Hausgemachtes Süppchen von zweierlei Spargel mit Räucherlachs-Focaccia **5,70 €**



Frisch gebackene **Kartoffelspalten** mit Sauce Allioli 🍅 **3,10 €**

Knoblauchbaguette knusprig gebacken mit Gartenkresse serviert 🍅 **3,20 €**

Bruschetta „Pomodoro“ mit feinem Ragout von Fleischtomaten, Olivenöl, Basilikum und Knoblauch auf gebratenem Ciabatta, Salatbukett **4,70 €**

Portion Falafel (VEGAN) mit hausgemachtem Tomaten-Nuss-Dip 🍅 **4,90 €**

Datteln im Speckmantel mit Focaccia **5,30 €**

„Lardino“ Stangenspargel im Speckmantel gebacken an Tomaten-Blattsalat mit Broteroutons **7,10 €**

In Knoblauchöl gebratene Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Avocado-Allioli und Focaccia **9,60 €**

Gemischter Tapasteller „Alte Remise“ **11,10 €**



Der Bauernsalat mit Oliven, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Fetakäse und Aceto Balsamico, dazu unser Focciabrot 🍅 **7,40 €**

Der bunte Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen Melonenschiffchen und Himbeerdressing, dazu unser Focciabrot **10,90 €**

Der bunte Blattsalat mit gebratenen Butterspargelstückchen Sonnenblumenkernen, Tomatenwürfeln, verlorenen Eiern und herzhaftem Sauerrahm, dazu unser Focciabrot 🍅 **12,80 €**



Portion Naunheimer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und...

... flüssiger Butter oder Sauce Hollandaise 🍅 **13,90 €**

... Schweineschnitzel **15,90 €**

... gebratener Kräuterhähnchenbrust **16,90 €**

... kleinem Rumpsteak **19,90 €**



„EnchiNaki“ Türkischer Teigfladen mit gebratener Putenbrust, Oliven, Fetakäse, Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat und Sauce Allioli **7,50 €**

Vegetarische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Emmentaler überbacken, dazu ein Blattsalat 🍅 **8,70 €**

Frühlings-Flammkuchen mit Sauerrahm, Räucherlachs, zweierlei Spargel, Tomatenwürfeln und Käse **9,90 €**

Tortellini „Mediterrano“ (VEGAN) mi Thymian, Olivenöl, Tomate und Zucchini  an Salsa picante	10,10 €
Maifelder Krüstchen (knuspriges Schnitzel) mit Speck und Spiegelei auf Brot, und Salatbeilage	10,80 €
Dreimal „S“ Spargel, Spaghetti und Schinken in einer leichten Basilikumsauce, dazu ein Pomodori-Salat (auch vegetarisch ohne Schinken möglich )	12,10 €
Prinzessinnen-Toast Toast mit gekochtem Schinken, Spargel, Hähnchenbrustfilet und Sauce Hollandaise überbacken, dazu ein knackiger Blattsalat	12,90 €
Piccata von der Putenbrust mit Salsa picante auf Rosmarin-Spaghetti und Beilagensalat	14,50 €
Schweinemedailleurs mit fruchtiger Paprikasauce, Folienkartoffeln, Sauerrahm und Salatbeilage	15,10 €
Cordon-Bleu vom Schwein mit buntem mediterranen Rahmgemüse und hausgemachten Spätzle	15,20 €
Schweinerückensteak mit frischem Stangenspargel Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln, Beilagensalat	15,40 €
Lachssteak auf Ragout von zweierlei Spargel und Rosmarinkartoffeln	16,50 €
„Pinchos grande mixta“ Großer Fleischspieß mit Medailleurs von Schwein und Hähnchenbrust, Kartoffelspalten, Sauce Allioli und Beilagensalat	16,50 €
Remisentöpfchen Medailleurs von Schweineinefilet und Hähnchenbrust, auf hausgemachten Spätzle, mit Champignons in Rahm und Beilagensalat	16,60 €
Rinderschnitzel mit Paprika-Pfefferrahmsauce, Grilltomate, Speckbohnen und Kroketten	17,10 €
Rumpsteak mit Cafe-de-Paris-Sauce, Grilltomate, Speckbohnenröllchen und Kroketten	18,90 €
Die Remisenplatte für zwei Gambas, Medailleurs von Rind, Schwein und Hähnchen, mit Grillspeck, Grilltomate, Speckbohnenröllchen, Cafe de-Paris-Sauce, Spätzle und Kartoffelspalten	37,20 €
	
Spaghetтини mit Sauce Bolognese	5,70 €
Kinderschnitzel mit Kartoffelspalten	6,80 €
	
Gemischtes Eis ohne Sahne	3,00 €
Gemischtes Eis mit Sahne	3,50 €
Der Remisen-Beeren-Michel im Weckglas serviert mit Vanillesauce und Mangosorbet	5,40 €
Hausgemachtes Rhabarberragout mit Crème brûlée und dem Remisen-Erdbeersorbet	5,60 €
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Beerengrütze und Sahne	6,00 €