

ES IST SPARGELZEIT

Spargelcremesüppchen mit Streifen vom Lachs ^{F19}

4,90 €

Bärlauchsuppe mit Sahnehaube ^{F19}

4,90 €

Salat vom frischen Spargel mit Räucherlachs,

Walnußvinaigrette ^{F18, F15, F01}

11,90 €

Erdbeer-Spargelsalat auf Rucola

Ziegenkäse und Walnußvinaigrette ^{F05}

12,50 €

Frischer Spargel mit Bärlauchcreme,

dazu neue Kartoffeln

11,90 €

Frischer Spargel mit Gnocchi, Bärlauchpesto,

Cherrytomaten und Ziegenkäse

13,90 €

Bandnudeln in einer Bärlauchpesto

mit Stücken vom frischen Spargel und Cherrytomaten ^{F01}

10,50 €

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,

neuen Kartoffeln und Schinken ^{F01, F03, F19, F15}

15,90 €

Schnitzel Wiener Art mit frischem Stangenspargel,

Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise ^{F01, F03, F19}

16,50 €

Steak vom Kalbsrücken mit frischem Spargel,

Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln ^{F01, F03, F19}

23,50 €

Steak von der Hähnchenbrust mit Bärlauchkruste,
frischer Spargel, Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln ^{F01, F03, F19}

16,90 €

Gebratener Zander mit frischem Spargel,

Bärlauchschaum und Petersilienkartoffeln ^{F19}

18,90 €

WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL

Weingut Hammel, Sophie Helene, rosé, trocken

Dornfelder Cabernet Sauvignon ^{F15}

19,90 € / 0,7l Flasche

6,50 € / 0,2l Glas

Weingut Horst Sauer, Unterfranken, Silvaner

knochentrocken, aromatisch, frisch ^{F15}

25,90 € / 0,7l Flasche

8,50 € / 0,2l Glas

Weingut Hammel, Weinstraße, Cuvée Mariage,

Chardonnay, trocken, duftig, zarte Frucht, gute Balance ^{F15}

18,90 € / 0,7l Flasche

6,00 € / 0,2l Glas