

Bayrische Spargelzeit

Zum Aperitif empfehlen wir:

Ramazotti rosato lemon 6,80
 (Ramazotti rosato, Bitter lemon, Prosecco, Limette)

Eine Kleinigkeit vorweg....

*Spargelcremesuppe mit geräucherten Schwarzbrotcroutons
 und jungen Sprossen* 6,80

*Gebratener Spargel im Mantel vom Hausspeck
 und Bärlauchrisotto* 9,50

Spargelgerichte:

*1 Port. Schrobenshausener Spargel (=ca 270 g)
 mit hausgemachter Sc. Hollandaise und Petersilienkartoffeln* 19,20

dazu nach Wunsch:

gebratenes Kabeljaufilet Aufpreis 8,80

kleines Wiener Schnitzel vom Kalb Aufpreis 10,20

oder vegetarisch:

*Roggen-Spargelquiche mit Sauerrahm
 und buntem Eier-Senf-Salat* 14,80

Spargel als Gemüsebeilage 9,-

Die besondere Variante: Spargel auch als Dessert:

*Hausgemachtes Spargel-Granité
 mit Kernöl und gerösteten Kernen* 6,20

dazu unsere Weinempfehlung:

Kaiserstuhl, Oberbergener Baßgeige
Müller-Thurgau, trocken 0,25 l 6,80