

Bayrische Spargelzeit

Zum Aperitif empfehlen wir:

Rhabarber-Himbeer-Spritz 6,40
(hausgemachter Rhabarber-Himbeer-Sirup, Wasser, Prosecco)

Eine Kleinigkeit vorweg....

Spargelcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons 6,80
und jungen Sprossen

Spargelmousse im Brezenmantel 9,60
auf marinierten Tomaten und Balsamessig

Lauwarme Spargelquiche mit Tomaten-Hollandaise 9,20

Spargelgerichte:

1 Port. Bayerischer Spargel „Ellmauer Art“: 26,50
gratiniert mit Wacholderschinken und Almkas vom Derschhof

1 Port. Bayerischer Spargel (=ca 260 g) 19,20
*mit hausgemachter Sc. Hollandaise oder zerlassener Butter
 und Salzkartoffeln*

dazu nach Wunsch:

Hausgeräucherter Schinken
mit Meerrettich-Hollandaise Aufpreis 6,80

kleines Wiener Schnitzel vom Kalb Aufpreis 10,20

oder vegetarisch:

Würziges Gersten-Bärlauchrisotto 16,20
mit Tegernseer Reibkäs und Spargel

Spargel als Gemüsebeilage 9,-

dazu unsere Weinempfehlung vom Weingut Erwin Schneider:

Pfalz, 2021 **Riesling trocken "Sausteil"**
Riesling feinherb "Birkweiler Rosenberg" 0,25 ltr 6,60