

Spargel-Spezialitäten seit über 60 Jahren

Tellergericht

Frischer <u>S p a r g e l</u> , Mayonnaise, neue Kartoffeln, Bauernschäufele	23,50
<u>S p a r g e l</u> mit Kalbschnitzelchen, neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise	32,50

Spezialität des Hauses

Frischer <u>S p a r g e l</u> (große Portion) ca. 600 Gramm mit Mayonnaise und Sauce Hollandaise geräuchertes Bauernschäufele oder gekochter Beinschinken, frische Eierpfannkuchen	37,50
---	-------

1 Portion <u>S p a r g e l</u> (große Portion) ca. 600 Gramm mit Sauce Hollandaise oder Mayonnaise oder Sauce Vinaigrette	28,90
1 Portion neue Kartoffeln	4,70
2 Frische Eierpfannkuchen	5,90
Gekochter Schinken oder Bauernschäufele aus dem Wurzelsud	6,00

<u>Spargelragout</u> mit Garnelen und Edelfischen, Krustentiersoße neue Kartoffeln	30,00
<u>S p a r g e l</u> nach Polnischer Art mit gehacktem Ei, Brösel, Petersilie, Butter gerösteter Schinken, neue Kartoffeln	30,50
<u>S p a r g e l</u> „Florentiner Art“ auf Blattspinat überbacken mit Schinken und Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln	28,00
<u>S p a r g e l</u> mit Medaillons vom Schweinefilet im Kräutermantel Sauce Bearnaise, neue Kartoffeln	30,90
<u>S p a r g e l</u> mit frischem Lachs vom Grill, Kräuter-Spargelsoße und neue Kartoffeln	38,90
<u>S p a r g e l</u> mit Kalbsrückensteak, Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln	41,50

<u>Entrecôte double</u> vom Grill mit Stangenspargel Ab 2 Personen mit Sauce Bearnaise Kartoffel Gratin	pro Person	47,50
--	------------	-------

Unsere Spargel-Weinempfehlung

2024 <u>Jung und Wild</u> Weißwein Cuvee, trocken		
Sauvignon blanc, Muscat, Scheurebe	0,2 lt.	8,00
Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen	0,75 lt.	27,50
2024 <u>Auxerrois</u> , Weißwein, trocken		
Baden, Kraichgau	0,2 lt.	8,50
Weingut Klenert, Kraichtal, Münzenheim	0,75 lt.	29,00