

EMPFEHLUNGEN FRISCHER SPARGEL

SUPPE & VORSPEISEN

SPARGELCREMESUPPE

mit Sahnehaube | 7,50

SPARGELCOCKTAIL VON GRÜNEM UND WEIßEM SPARGEL

mit Erdbeeren und Basilikum | 8,70

HAUPTSPEISEN

SPARGEL-CORDON-BLEU

Spargel in Schinken und Käse gehüllt, paniert
Frühlingsauce und neue Kartoffeln | 19,80

SPARGEL-PILZ-RAGOUT

mit neuen Kartoffeln | 19,50

KRÄUTERPFANNKUCHEN

Gefüllt mit grünem und weißem Spargel | 18,90

PORTION SPARGEL „KLASSISCH“

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, Kartoffeln | 21,90

dazu empfehlen wir

SCHWARZWÄLDER SCHINKEN | 7,80

KLEINES WIENER SCHNITZEL VOM KALB | 14,50

KLEINES RINDERRÜCKENSTEAK | 16,20

SAIBLINGSFILET | 16,00

3 STÜCK LAMMKOTTELETT | 17,90

DER PASSENDE WEIN ZUM SPARGEL

2021 Nonnenhorner Seehalde

Grauburgunder, trocken

Winzerhof am Sonnenbichl

Josef Gierer, Nonnenhorn

Elegant, apart und samtig im Bukett, feine Herbe.

Charaktervoller, klarer Burgundertyp. Sehr gut zu

geräuchertem, gegrilltem und gebackenem Fisch

Glas 0,1 4,60

Flasche 0,7 31,00