



SPARGELKARTE 2019

€

VORSPEISEN

<i>Spargelsalat mit Tomaten in Olivenöl und Parmaschinken</i>	15,50
<i>Stangenspargel mit Lachs gratiniert</i>	16,50

SUPPEN

<i>Spargelcrèmesuppe mit Spargeleinlage</i>	7,00
<i>Klare Spargelbrühe mit Spargeleinlage</i>	6,50

HAUPTGERICHTE

<i>Omelette mit Stangenspargel,</i> <i>Sauce hollandaise, Kartoffeln und bunten Blattsalaten</i>	21,00
<i>Portion Mengener Stangenspargel mit Sauce hollandaise oder Bröselbutter</i> <i>Kratzete oder Kartoffeln und bunten Blattsalaten</i>	24,00
<i>mit gemischtem, gekochtem oder schwarzwälder Schinken</i>	+ 8,00
<i>mit paniertem Schweineschnitzel</i>	+ 8,00
<i>mit Parma- und Schwarzwälderschinken</i>	+ 10,00
<i>mit kleinem Kalbsrückensteak</i>	+ 15,00
<i>mit rosa gebratenen Tournedos vom Rinderfilet</i>	+ 18,00
<i>mit gebratenem Lachs</i>	+ 14,00
<i>Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	8,80

Unsere Weinempfehlungen zu Spargelgerichten 0,75 l

2017 <i>Silvaner Kabinett trocken</i> <i>Weinhaus Joachim Heger, Ihringen</i>	28,00
2017 <i>Malterdinger Bienenberg Auxerrois Kabinett trocken</i> <i>Weingut Bernhard Huber, Malterdingen .</i>	30,00