

Spargelgerichte

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

-vom weißen badischen Spargel aus Munzingen bei Freiburg-



Aperitif-Empfehlung

Glas Crémant „Le Grand Saumur“ Brut

Französischer Sekt nach „Champagner-Methode“ hergestellt.

Chapin & Landis, St. Hilaire, Frankreich

Glas 0,1l 6.50 €

„Spargel-Tapas“ und Glas Crémant „Le Grand Saumur“ Brut

Gebackener Spargel mit Wasabi-Dip,

marinierter Spargel mit Artischocken und Rohschinken

10.80 €

Unser Spargel-Menü

Spargelcremesüppchen

mit gebackener Sesam-Garnele

Medaillons vom Kalbsfilet

auf gebratenem Spargel

mit konfierten Kirschtomaten und Pesto

dazu hausgemachte Kartoffel-Gnocchi

„Bayerische Creme“

mit Rhabarber und Erdbeer-Sorbet

als Menü 49 €

Suppe 9 € / Kalbsfilet 35 € / Dessert 7 €

Wein-Empfehlung

-Ausschank by Glas aus der 0,75l Flasche-

2021 Aufricht „Seehas“ -Trocken-

Saftiges und fruchtiges Cuvée aus Weißburgunder und Rivaner,

das harmonisch ausgewogen ist und die Schätze der Bodenseelandschaft offenbart.

Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee, Baden

Glas 0,25l 7.80 €

-in der 0,75l Flasche-

2022 Aufricht Auxerrois -Trocken-

Eine gelbbeerige Pinot-Rarität mit angenehm wenig Säure.

Noten von gelben Steinfrüchten werden mit cremigen dezenten Pinottönen unterlegt.

Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee, Baden

Flasche 0,75l 31.00 €

Suppen und Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage	7.50 €
Gebackene Sesam-Garnelen und Spargel auf asiatischem Spargel-Gemüse-Salat und Wasabi-Dip	15.80 €

Hauptgerichte

Große Portion weißer badischer Spargel (500g Rohgewicht) dazu glasierte Kartoffeln	26.80 €
Kleine Portion weißer badischer Spargel (300g Rohgewicht) dazu glasierte Kartoffeln	24.80 €

Saucen wahlweise zum Spargel:

- Sauce Hollandaise
- zerlassene Butter
- „Polnische Art“ mit gehacktem Ei, Semmelbrösel und Butter
- „Vinaigrette“ mit roten Zwiebeln und gehacktem Ei

Beilagen zum Spargel -nur in Verbindung mit Spargel bestellbar-

- zwei Stück Kräuter-Flädle	5.50 €
- „Schinkenteller“ mit luftgetrocknetem Rohschinken und gekochtem Schinken	8.80 €
- Rumpsteak vom einheimischen Rind (180g)	13.00 €
- Tournedos vom einheimischen Rinderfilet (180g)	17.50 €
- 1 Stück Paniertes Kalbschnitzel	11.80 €

„Spargeltoast“ mit gekochtem Schinken und weißem Stangenspargel auf Toast mit Sauce Hollandaise oder Käse überbacken	18.50 €
--	---------