




Spargelgerichte vom weißen badischen Spargel

-aus Munzingen, bei Freiburg-

Suppe und Vorspeise

- Spargelcremesuppe**  mit Spargeleinlage 8.50 €
- Spargel und kleine Garnelen im Sesam-Tempura gebacken**
auf mariniertem Spargel und Gurken-Spaghetti,
Limonen-Joghurt-Creme und Ruccola 16.80 €





Hauptgerichte


- Große Portion weißer badischer Spargel**  (500g Rohgewicht)
dazu glasierte Kartoffeln 28.50 €
- Kleine Portion weißer badischer Spargel**  (300g Rohgewicht)
dazu glasierte Kartoffeln 26.50 €

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 Portion Spargel bestellbar-

- zwei Stück Kräuter-Flädle  5.50 €
- „Schinkenteller“  mit luftgetrocknetem Rohschinken und gekochtem Schinken 9.50 €
- Rumpsteak vom einheimischen Rind (180g)  13.50 €
- Tournedos vom einheimischen Rinderfilet (180g)  17.50 €
- 1 Stück paniertes Kalbschnitzel 12.50 €

- „Spargeltoast“**  mit gekochtem Schinken und weißem Stangenspargel
auf Toast mit Sauce Hollandaise oder Käse überbacken 19.50 €

Wein-Empfehlung

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

2022 Markgräflerland Sauvignon Blanc

-Trocken-

Eine saftige Frucht und elegante Mineralität zeichnen diesen Wein aus, der von einem der besten Winzer im Markgräflerland stammt.

Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt, Baden Glas 0,25l 7.90 €