

Spargel-Gerichte

-vom weißen badischen Spargel aus Munzingen bei Freiburg-

Aperitif-Empfehlung

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Sekt Pinot Rosé Brut -Winzer Sekt-

-von Hand gerüttelter Rosé-Sekt nach Champagner-Verfahren hergestellt-

Weingut Clauß, Nack, Bodensee, Baden

Glas 0,1l

6.80 €

„Spargel-Tapas“ und Glas Sekt Pinot Rosé Brut

- Gebackener Tempura-Spargel mit Wasabi-Creme

- Feiner Kalbstafelspitz mit mariniertem Spargel und Artischocke

12.00 €

Spargel-Menü

„Spargelsalat“ 

von rohem, gebratenem Spargel

mit Olivenöl-Balsamico mariniert,

Kirschtomaten, eingelegtem Rhabarber,

gehobeltem Parmesan und Frühlings-Blattsalat

Gebratenes Filet vom Lachs

auf Hummerrahm-Spargel-Ragout,

Spargelbouquet

und hausgemachten Kartoffel-Gnocchi

Erdbeer-Parfait

auf marinierten Erdbeeren und Eierlikör-Creme

als Menü 58.00 €

Spargel-Salat 17.00 € / Lachs 36.00 € / Dessert 8.00 €

Wein-Empfehlung

-Ausschank by Glas 0,25l oder Flasche 0,75l-

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 €

2023 Aufricht Auxerrois

-Trocken-

Eine gelbbeerige Pinot-Rarität mit angenehm wenig Säure.

Noten von gelben Steinfrüchten werden mit cremigen dezenten Pinot-Tönen unterlegt.

Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee, Baden Flasche 0,75l 33.00 €

Suppe und Vorspeise

Spargelcremesuppe

mit Spargeleinlage

7.80 €

- mit gebackener Tempura-Garnele 9.00 €

„Spargelsalat“ von rohem, gebratenem Spargel

mit Olivenöl-Balsamico mariniert,
Kirschtomaten, eingelegtem Rhabarber,
gehobeltem Parmesan und Frühlings-Blattsalat

17.00 €

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
- „Sauce Malteser“ (Orangen-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 €
- Paniertes Kalbschnitzel 12.50 €
- Gebratenes Filet vom Lachs 13.50 €

Graupen-Bärlauch-Spargel-Risotto -Vegetarisch-

mit gebackenem Tempura-Spargel,
jungen Karotten und Parmesan

19.50 €

„Spargeltoast“

mit gekochtem Schinken und weißem Stangenspargel
auf Toast mit Sauce Hollandaise oder Käse überbacken

19.50 €