

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 €

„Kleine Spargel-Tapas“ und Glas Sekt Pinot Rosé Brut

- Gebackener Tempura-Spargel mit pikantem Curry-Dip
- Feiner Kalbstafelspitz auf Spargel mariniert mit Radieschen-Vinaigrette 12.00 €

Spargel-Menü

**Feine Scheiben von der Mai-Rehkeule
auf rohem gebratenem Spargel**
mit Olivenöl-Balsamico mariniert,
eingelegtem Rhabarber und Frühlings-Blattsalat

Gebackenes Kalbsbries
auf grünem Erbsenpüree
mit Spargel-Bouquet und Spargel-Ragout
dazu Kräuter-Flädle

„Mango und Erdbeere“
Mango-Parfait im Kokosmantel auf marinierten Erdbeeren
mit Erdbeer-Sorbet und Mangosauce

als Menü 58.00 €

Reh-Spargelsalat 17.50 € / Kalbsbries 35.00 € / Dessert 8.50 €

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, gehobeltem Parmesan,

eingelegtem Rhabarber und buntem 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

- 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 €

- „Rib Eye-Steak“ vom einheimischen Rind (180g) 

13.50 €

- Tournedos vom einheimischen Rinderfilet (180g) 

17.50 €

- Paniertes Kalbschnitzel

12.50 €

- Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

11.50 €

Graupen-Spargel-Risotto -Vegetarisch-

mit gebackenem Tempura-Spargel,

jungen Karotten, Parmesan und „Pesto rosso“

19.50 €

„Spargeltoast“

mit gekochtem Schinken und weißem Stangenspargel

auf Toast mit Sauce Hollandaise oder Käse überbacken

19.50 €