




Spargelgerichte vom weißen badischen Spargel

Suppe und Vorspeise

Spargelcremesuppe 	
mit Spargeleinlage	8.80 €
Gebackene Jakobsmuscheln -im Sesam-Panko paniert- auf mariniertem Spargel, jungem Romana-Salat, Radieschen-Gurken-Vinaigrette und Bärlauchcreme	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 „Badischem Bergluft-Rohschinken“ und gekochtem Schinken	9.50 €
- Rumpsteak vom einheimischen Rind (180g) 	13.50 €
- 1 Stück paniertes Kalbschnitzel	13.00 €
- Gebratenes Filet vom Bodensee-Hecht 	12.50 €

Wein-Empfehlung

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

2024	CALA REALE Vermentino di Sardegna -Trocken-	
	<i>Die Vermentino-Traube wächst auf den besten Böden in Sardinien, was die hohe Qualität des Weines widerspiegelt und ihm sein leuchtendes Strohgelb sowie ein feines Bouquet von tropischen Früchten verleiht.</i>	
	Sella & Mossca, Alghero, Sardinien, Italien	Glas 0,25l 8.20 €