

Spargel-Gerichte

-vom weißen badischen Spargel aus Munzingen bei Freiburg-

Aperitif-Empfehlung

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Crémant „Le Grand Saumur“ Brut

Französischer Sekt nach „Champagner-Methode“ hergestellt.

Chapin & Landis, St. Hilaire, Frankreich

Glas 0,1l

7.00 €

„Crémant und Tapas“

Spargel-Tapas und ein Glas Crémant Brut

- Gebackener Spargel mit Bärlauchcreme

- Marinierter Spargel mit Radieschen-Gurken-Vinaigrette

12.80 €

Spargel-Menü

Tatar von der gebeizten Eismeer-Lachsforelle und Saiblings-Eis

auf mariniertem Spargel

mit Gurken-Radieschen-Vinaigrette

Kalbsbries

in der Ei-Hülle gebacken

auf Spargel-Ragout und Spargelbouquet

dazu Kräuter-Flädle

„Bayrische Creme“

mit Erdbeeren und Rhabarber

als Menü 54.00 €

Vorspeise 15.50 € / Hauptgang 34.50 € / Dessert 7.00 €

Wein-Empfehlung

-Ausschank by Glas 0,25l aus der 0,75l Flasche-

2023 AL Laible Weißburgunder **

-Trocken-

Aromen-Vielfalt von Zitrusfrüchten, schöner Schmelz und eine tolle Saftigkeit.

Weingut Alexander Laible, Durbach, Ortenau, Baden Glas 0,25l 8.50 €

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


Spargelcremesuppe 
mit Spargeleinlage

8.80 €

Spargel-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 €
- Paniertes Kalbschnitzel 13.00 €
- Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch 12.50 €

Gebackener Spargel -Vegetarisch- 
auf cremiger Kräuter-Polenta
mit jungen Karotten, Mai-Rübchen und Parmesan

22.80 €

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

19.80 €