

Gerichte vom weißen, deutschen Spargel

Suppe

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage	8.80 €
--	--------

Spargel-Hauptgerichte

Große Portion weißer Spargel (500g Rohgewicht) dazu glasierte Kartoffeln	28.80 €
--	---------

Kleine Portion weißer Spargel (300g Rohgewicht) dazu glasierte Kartoffeln	26.80 €
---	---------

Saucen wahlweise zum Spargel:

- **Frische hausgemachte 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 Südtiroler Rohschinken und gekochtem Wacholderschinken	9.50 €
- Rinderfilet-Tournedos vom einheimischen Rind	18.50 €
- Paniertes Kalbschnitzel	13.50 €

Wein-Empfehlung

By Glas aus der 0,75l Flasche:

2025 Markgräfler Gutedel „Terroir Edition“ -Trocken- Gutedel eine klassische Rebsorte zum Spargel, aus ausgewählten Weinbergparzellen mit elegantem und milden Säurespiel. Ein fein nussiges und leichte fruchtige Art. Laufener Weinkeller, Laufener, Markgräflerland, Baden	Glas 0,25l	7.20 €
---	------------	--------

2024 Kress Auxerrois -Trocken- Ein gelber Burgunder aus den besten Lagen am Bodensee mit wenig Säure, am Gaumen sehr facettenreich mit leichten würzigen Aromen. Weingut Kress, Überlingen, Bodensee, Baden	Flasche 0,75l	35.00 €
--	---------------	---------