

Spargel-Gerichte

-vom weißen badischen Spargel aus Munzingen bei Freiburg-



Schmeck den Süden

Gastronomien

Baden-Württemberg

Aperitif-Empfehlung

Crémant „Le Grand Saumur“ Brut

Französischer Sekt nach „Champagner-Methode“ hergestellt.

Chapin & Landis, St. Hilaire, Frankreich

Glas 0,1l

6.90 €

Unser Spargel-Menü

„Spargel-Tapas“

- Gebackener „Tempura-Spargel“ mit Wasabi-Dip
- **Marinierter Spargelsalat** mit Avocado und italienische „Rubra-Orange“
- **Kleines Spargelcreme-Süppchen**

Lamm-Rücken

-rosa gebraten-

auf gebratenem Spargel mit Balsamico
dazu hausgemachte gebackene Kartoffel-Krapfen

„Bayrische Creme“

mit Erdbeeren und Rhabarber

als Menü 59.00 €

Vorspeise 15.80 € / Hauptgang 38.80 € / Dessert 8.00 €

Wein-Empfehlung

-By Glas 0,25l 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, Laufen, 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 €

Vorspeise und Suppen

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage  8.80 €

"Hummer-Salat"

Lauwarmer ausgelöster halber Hummer

mit mariniertem weißem Spargel, Kirschtomaten, Avocado und Salat-Herzen

auf Carpaccio von der italienischen „Rubra-Orange“ 27.80 €

Spargel-Hauptgerichte

-Frischer badischer Spargel aus Munzingen bei Freiburg.-

Große Portion weißer badischer Spargel (500g Rohgewicht) 

dazu glasierte Kartoffeln 28.80 €

Kleine Portion weißer badischer Spargel (300g Rohgewicht) 



dazu glasierte Kartoffeln 26.80 €

Saucen wahlweise zum Spargel:

- Frische hausgemachte Sauce Hollandaise
- „Polnische Art“ Butter-Semmelbrösel-Schmelze mit gehacktem Ei
- „Vinaigrette“ mit roten Zwiebeln und gehacktem Ei
- zerlassene Butter

Beilagen zum Spargel

-nur in Verbindung mit Portion Spargel bestellbar-

- zwei Stück Kräuter-Flädle  5.50 €
- „Schinkenteller“
mit gekochtem Schinken und Südtiroler Rohschinken 9.50 €
- Paniertes Kalbschnitzel 13.50 €
- Rinderfilet-Tournedos *-vom einheimischen Rind-*  18.50 €
- Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch 11.00 €
- „Halber Hummer“ *-Konfierter, ausgelöster Hummer-* 22.00 €

Gebackener „Tempura-Spargel“ *-Vegetarisch-* 

auf cremiger Kräuter-Polenta

mit jungen Karotten, Pesto rosso und Parmesan 24.80 €

„Spargeltoast“ 

mit gekochtem Schinken und weißem Stangenspargel

auf Toast mit Sauce Hollandaise oder Käse überbacken 19.80 €