

# Spargelgerichte vom frischen, badischen Stangenspargel

## Zum Auftakt

**Glas Rosé Sekt**  
-Trocken-  
vom Sektkellerei Schloss Affaltrach, Württemberg  
dazu  
**„Spargel-Tapas“**  
mit mariniertem Spargel und Berglufschinken  
und Salat mit Spargel, gebeiztem Lachs und Avocado

8.50 €

## Spargel-Menü

**„Lammhaxen-Salat“**  
Lauwarme Scheiben von der geschmorten Lammhaxe  
mit Cous-Cous und mariniertem Spargel

11.50 €

\*\*\*

**Filet vom Bodensee-Hecht**  
gebraten auf Spargelragout  
mit Krustentiersauce und hausgemachten Gnocchi

27.50 €

\*\*\*

**Weißes Schokoladenparfait**  
mit marinierten Erdbeeren

5.80 €

als Menü 42.00 €

## Weinempfehlung

### im offenen Ausschank aus der 0,75l Flasche

**2017 „Hand in Hand“ Grauburgunder**  
**Mayer-Näkel & Klumpp -Trocken-**  
*Ein gemeinsamer Wein von Meike Mayer-Näkel und Markus Klumpp.  
Dieser Burgunder stammt von alten Rebstöcken,  
ein kräftiger und harmonischer Weißwein mit einem cremigen Schmelz.*  
**Weingut Klumpp, Bruchsal, Baden** Glas 0,25l 6.80 €

**2018 Klumpp Auxerrois**  
-Trocken-  
*Goldgelber Wein mit Aromen von reifer Aprikose,  
Mirabelle, exotischen Früchten und einer feinfruchtigen Aromatik.  
Trauben aus ökologischem Anbau.*  
**Weingut Klumpp, Bruchsal, Baden** Flasche 0,75l 26.50 €  
*Bio-Weingut*

## Suppe und Vorspeise

<b>Spargelcremesuppe</b> mit Spargelstückchen	6.50 €
<b>Spargelsalat von rohen, gebratenen Spargelstangen</b> mariniert mit Olivenöl und Balsamico auf Kräuter-Blattsalat und Kirschtomaten mit Parmesanspänen	11.50 €

## Hauptgerichte

<b>Große Portion weißer, badischer Stangenspargel</b> (500g Rohgewicht) mit Kartoffeln	22.80 €
<b>Kleine Portion weißer, badischer Stangenspargel</b> (300g Rohgewicht) mit Kartoffeln	20.80 €

### wahlweise zum Spargel:

- Sauce Hollandaise
- zerlassene Butter
- „Polnische Art“  
mit gehacktem Ei, Semmelbrösel und Butter
- Sauce Vinaigrette mit Schalotten und gehacktem Ei

### Beilagen zum Spargel:

- <b>zwei Stück Kräuterflädle</b>	5.50 €
- <b>„Schinkenteller“</b> mit rohem badischen Bergluft-Schinken und gekochtem Schinken	7.80 €
- <b>Paniertes Kalbschnitzel</b>	9.50 €
- <b>Gegrilltes Rumpsteak vom einheimischen Rind (180g)</b>	11.00 €
- <b>Gegrillte Tournedos vom einheimischen Rinderfilet (180g)</b>	16.50 €

\*\*\*\*\*

<b>„Spargeltoast“</b> mit gekochtem Schinken und weißem Stangenspargel auf Toast mit Sauce Hollandaise überbacken	15.80 €
<b>Hausgemachte Artischocken-Ravioli (vegetarisch)</b> auf cremigem Spargelragout mit Schmortomaten und Parmesanspänen	18.50 €