

# Spargelgerichte vom frischen, badischen Stangenspargel

## Zum Auftakt

**Glas „Pinot-Rosé“ Winzersekt -Trocken-**  
*Winzersekt aus traditioneller Flaschengärung, handgerüttelt*  
**Weingut Clauß, Nack, Bodensee**  
**dazu „Spargel-Tapas“**  
mit mariniertem Spargel, Bergluftschinken und gebeiztem Lachs  
9.50 €

## Suppe und Vorspeise

**Spargelcremesuppe**  
mit Spargelstückchen 6.50 €

**Warm geräucherter Island-Saibling**  
auf mariniertem Spargel und Kräuterblattsalat  
mit Radieschen-Vinaigrette 12.50 €

## Hauptgerichte

**Große Portion weißer, badischer Stangenspargel**  
(500g Rohgewicht) mit Kartoffeln 22.80 €

**Kleine Portion weißer, badischer Stangenspargel**  
(300g Rohgewicht) mit Kartoffeln 20.80 €

### wahlweise zum Spargel:

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

### Beilagen zum Spargel:

- **zwei Stück Kräuterflädle** 5.50 €
- **„Schinkenteller“**  
mit rohem badischen Bergluft-Schinken und gekochtem Schinken 7.80 €
- **Paniertes Kalbschnitzel** 9.50 €
- **Gegrilltes Rumpsteak vom einheimischen Rind (180g)** 11.00 €

\*\*\*\*\*

**„Spargeltoast“**  
mit gekochtem Schinken und weißem Stangenspargel  
auf Toast mit Sauce Hollandaise überbacken 15.80 €

**Hausgemachte Artischocken-Ravioli (vegetarisch)**  
auf cremigem Spargelragout mit Schmortomaten und Parmesanspänen 18.50 €

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

**2018 Weißweincuvée „Weisser Milan“**  
**-Trocken-**  
*Frisches Cuvée aus Grauburgunder, Sauvignon blanc und Müller-Thurgau.*  
**Weingut Clauß, Nack, Baden** Glas 0,25l 6.80 €

