

Spargelkarte- endlich ist es nun soweit, genießt die kurze Spargelzeit...

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir den Spargel bissfest kochen

Feines Spargel Süppchen mit Baguette 5,50 €uro

Blattsalat mit Spargel, Erdbeeren & Baguette 11,90 €uro

Pasta im leichten Riesling- Schaum & Spargel 12,90 €uro

350 g frischer deutscher Stangenspargel mit Drillingen,
Sauce a la Hollandaise ... 10,90 €uro

Dazu empfehlen wir...

Schwarzwälder Schinken 3,50 €uro

Lachsfilet 7,50 €uro

Paniertes Schweineschnitzel 9,50 €uro

Rumpsteak 9,50 €uro

Als Begleitung zum Spargel empfehlen wir Ihnen

Gelber Muskateller, feinherb und spritzig, mit der
charakteristischen Frucht von Holunder & Litschi 0,25 l 7,20 €uro