

Aperitif-Empfehlung

Crémant de Limoux – Grand Cuvée 1531
– für alle die es sich leisten können,
keinen Champagner zu trinken –
Glas 0,1 € 4,90

Spargelmenü

Aufgeschäumte Spargelrahmsuppe
mit frischer Kresse
und luftgetrocknetem Schinken

* * *

Gebratenes Schweinefilet
mit einer Portion Stangenspargel
dazu Sauce Bearnaise
und Neue Kartoffeln

* * *

Stangenspargel mit grünem Pfeffer
frischen Erdbeeren
und Schokoladensoße
€ 28,50

Unsere Weinempfehlung speziell zum Spargel 0,1 / 0,2 / 0,5 l

– weiss –

Portugal

2015er „Trevo Branco“ Vinho Verde DOC
Cuvée aus Loureiro, Trajadura & Arinto
Weingut Quinta do Portal, Douro
junger, delikater Wein von hellem Gelb
mit spritzigen, fruchtigen und eleganten Aromen
€ 2,90 / 4,90 / 10,80

Kalifornien

2014er Pine Creek Chardonnay
Weingut Pine Creek, San Martin, Central Valley
frischer Chardonnay von hellgelber Farbe
Aromen von weißen Früchten, Banane und Mango
Buket von Melone und Zitrusfrüchten
€ 2,80 / 4,70 / 9,90

– rosé –

Baden

2015er Durbacher Spätburgunder Rosé
Weingut Schwörer, Durbach, Ortenau
frischer Rosé von lachsfarbenen Farbton
fruchtig und saftiger Geschmack
trocken ausgebaut
€ 2,80 / 4,70 / 9,90

Vorspeisen

Quiche vom grünen und weissen Spargel
mit Sauerrahm-Dip und Salatbouquet
€ 6,90

Lauwarmer Spargel-Tomaten-Salat
im Blattsalatbeet
€ 7,90

Suppen

Klare Spargelessenz mit Einlage
€ 4,50

Aufgeschäumte Spargelrahmsuppe
mit frischer Kresse und luftgetrocknetem Schinken
€ 5,50

Spargelspezialitäten

Portion frischer Stangenspargel
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
dazu Schnittlauchkartoffeln
€ 13,90

Hähnchenbrustfilet vom Grill
auf Tomaten-Spargel-Ragout
serviert mit Butternudeln
€ 14,70

Portion frischer Stangenspargel
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
dazu Neue Kartoffeln
serviert mit Schinkenauswahl
€ 16,90
mit Kalbsschnitzel
€ 22,50

Gebratenes Schweinefilet
mit einer Portion Stangenspargel
dazu Sauce Bearnaise und Neue Kartoffeln
€ 19,50

Frisches Filet vom Saibling aus Kornthan
auf einem Ragout von grünem Spargel
dazu gebackene Kartoffeln
€ 18,90

Spargel-Flammkuchen
mit Elsässer-Gewürzcreme
verfeinert mit Bärlauch-Hollandaise
€ 11,50

Dessert

Stangenspargel mit grünem Pfeffer
frischen Erdbeeren und Schokoladensoße
€ 7,50