



## **Unsere Dessertempfehlung:**

*Vanilleeis  
mit frischen Erdbeeren € 4,50*

## **Unsere Weinempfehlung zum Spargel:**

***Rivaner Tradition · trocken***  
*Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen eG*  
*Baden · Kaiserstuhl*  
*feines, zartes Bukett, gute Struktur,*  
*feine Fruchtnote, nicht zu herb*

Karaffe 0,25 l € 5,40

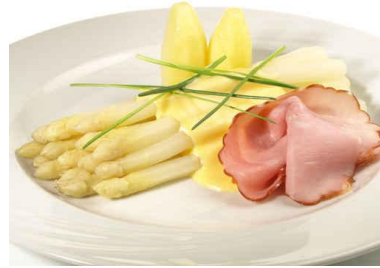
Flasche 0,75 l € 15,90





## Unsere Spargelgerichte

		€
500	<b>Spargelcremesuppe</b>	4,50
501	<b>Portion Stangenspargel</b> <i>mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln</i>	15,90
502	<b>Portion Stangenspargel</b> <i>mit Schinken und Käse überbacken, dazu junge Kartoffeln</i>	17,90
503	<b>Portion Stangenspargel</b> <i>mit Lammfilet und dazu junge Kartoffeln</i>	29,90
504	<b>Portion Stangenspargel</b> <i>mit Rumpsteak (ca. 180gr.) und dazu junge Kartoffeln</i>	29,90
505	<b>Portion Stangenspargel</b> <i>mit Filetsteak (ca. 180gr.) und dazu junge Kartoffeln</i>	32,90
506	<b>Portion Stangenspargel</b> <i>mit Putenschnitzel und dazu junge Kartoffeln</i>	18,90



### Dazu servieren wir Ihnen:

**Zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise**