



Vorspeise

SPARGELCREMESUPPE // 5.90

mit Baguette

Hauptspeise

EIN PFUND EMSLÄNDISCHER SPARGEL // 19.50

mit Mandelbutter // Sauce Hollandaise // Salzkartoffeln

WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL

WEISSER BURGUNDER

Deutscher Qualitätswein // trocken
Grüner Apfel & Birne im Duft |
frisch & lebendig | Kräuter | klar & anregend
Weingut Waßmer | Baden/Markgräflerland

0,2l // 7.40 0,75l // 26.90

optional mit

Schweinefiletchen // 27.90

Rühreiern // 22.90

mit Schweineschnitzel // 25.90

feinem Nuss- und Kochschinken // 25.50

gebratenem Lachsfilet // 28.90

gebratenem Zanderfilet // 26.90

mit Argentinischem Rumpsteak // 35.90

mit geräucherter Lachs // 26.90

Nachspeise

FRISCHE ERDBEEREN // 7.90

aromatisiert mit Grand Manier // mit Vanilleeis und Schlagsahne

Spargelzeit - ausgestochen gut!



WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL

FRÜHLINGS CUVÉE

Deutscher Qualitätswein // trocken
frisch & saftig | fruchtig & weich | blumig-duftig
Pfaffenweiler Weinhaus | BADEN

0,2l // 6.60 0,75l // 24.00

Schmidts Klassiker

SPARGELRAGOUT // 16.50

mit Tomate // Basilikum // auf Bandnudeln

Spargel vital

BUNTER SALAT MIT EMSLÄNDISCHEM SPARGEL // 17.90

mit leichter Kräutervinaigrette mariniert // mit gebratenen Hähnchenbruststreifen // Baguette

Unser Spargelmenü

SPARGELCREMESUPPE

mit Baguette

EMSLÄNDISCHER SPARGEL

mit Schnitzel // Schinken // Rührei // Sauce Hollandaise // Mandelbutter // Salzkartoffeln

FRISCHE ERDBEEREN

mit Vanilleeis // Sahne

p. P. // 34.90

(ab 10 Personen p. P. // 31.50)

Spargelzeit - ausgestochen gut!