

## Unsere Weinempfehlung

<i>2020 Silvaner Spätlese trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Weingut Borth, Adolzfurt</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 6,70</i>
<i>ein typischer Terroirwein mit kräftigen Aromen und feinrassiger Säure</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 19,50</i>

## Spargelgerichte

<i>Spargelsalat mit gekochtem Schinken und Ei dazu Weißbrot</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Spargelcocktail mit Krevetten und warmes Stangenweißbrot</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Spargelcremesuppe</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>1 Portion Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise dazu Kartoffeln oder Flädle</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, rohem oder gekochtem Schinken und Kartoffeln</i>	<i>€ 29,00</i>
<i>Spargelragout mit Schnittlauchsauce und Bandnudeln</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Spargelrisotto mit Riesengarnelen</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Gebratenes Kabeljaufilet mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, Spargel und Kartoffeln</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Spargel mit paniertem Schweineschnitzel, Sauce Hollandaise oder Butter dazu Kartoffeln</i>	<i>€ 33,00</i>
<i>Kalbsteak mit Spargel, Sauce Hollandaise und Kartoffeln</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Rinderfilet mit Spargel, Sauce Hollandaise und Flädle</i>	<i>€ 45,00</i>

