

Spargelwochen



Weinempfehlung

St. Valentin Rivaner QbA

Winzerkeller Sommerach

Aromen von Zitrus und grünem Apfel. Anregend im Duft, belebend auf der Zunge, frisch, knackig und leicht. – TROCKEN

0,75 l / 23.0 oder 0,25 l / 7.9

**UNSER SPARGEL KOMMT FRISCH VOM ERZEUGER
ROBERT DEGMAIR AUS SCHROBENHAUSEN**

Leichte Spargelcremesuppe ^{G,L}

7.9

Hauptgerichte

Frischer Stangenspargel

mit Kartoffeln
und zerlassener Butter ^{I,G}
oder Sauce Hollandaise ^{G,I,L}

22.9

23.9

Frischer Stangenspargel „Mailänder Art“

mit Schinken und Käse überbacken,
Sauce Hollandaise und Kartoffeln ^{C,G,I,L}

25.9

Bandnudeln in Bärlauchrahm

mit Spargelstücken und Kirschtomaten ^{A,C,G,I,L}

22.9

Strohschweinschnitzel „Wiener Art“

mit frischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise
und Kartoffeln ^{A,C,G,L}

28.9

Pochiertes Lachs- und Zanderfilet

in Weißweinsauce, mit frischem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Kartoffeln ^{C,D,G,I,L}

30.9

Portion Spargel

zu allen anderen Gerichten

10.9

Extra Hollandaise ^{C,L}

5.0