

## Unsere Weinempfehlung zum Spargel

Anna Lena Silvaner, trocken	0,2 l	6,80 €
Weingut Brennfleck, Q.b.A. Franken	0,75 l	26,50 €
„RR“ Rivaner & Riesling, trocken	0,2 l	6,50 €
Weingut Alde Gott, Baden	0,75 l	24,50 €
Scheinheilig, Cuvée weiß <b>alkoholfrei</b> , trocken	0,2 l	5,50 €
Weingut Alde Gott, Baden	0,75 l	19,50 €
„Unser Sommerwein“		
„Fleurant“, trocken, Cuvée aus	0,2 l	5,50 €
Sauvignon blanc, Riesling & Weissburgunder	0,75 l	19,50 €
Weingut Bretz, Rheinhessen		


## Spritzig frisch

Lillet Wild Berry	8,00 €
Hugo & Aperol Sprizz	7,50 €
Limoncello Sprizz	7,50 €

## „Lecker“ Süppchen

Spargelcremesüppchen (8,a,g)  
mit gekochtem Schinken und Croustini  
7,50 €

## Frischer Stangenspargel

Portion Stangenspargel (8,c,g)   
mit Sauce Hollandaise und Petersilien- Kartoffeln  
(auf Wunsch auch nur mit zerlassener Butter)

19,50 €

kleines Kalbsschnitzel (a,c)	10,30 €
gemischtem Schinken	7,50 €
Rumpsteak ca. 120 g	10,90 €

Spargelsalat von grünem und weißem Spargel  
mit Bauernschinken und Wurzelgemüse  
in Limetten- Vinaigrette, mit Baguette (8,a,i)  
22,40 €

Hühnerfrikassee  
mit frischem Spargel, Champignons,  
sowie neuen Kartoffeln (8,a,i,g)  
22,40 €

Verberger Spargel- Omelett  
mit Bratkartoffeln, „Sauce Hollandaise  
und Wacholder- Kochschinken,  
in der Pfanne serviert (8,c,g)  
19,50 €



# Spargel und andere Leckereien