

Frischer Stangenspargel:

Spargelcremesuppe

Asparagus soup

€ 7,50

Spargelsalat mit Flußkrebse

Asparagus salad with crawfish

€ 12,00

Portion frischer Stangenspargel

serviert mit zerlassener Nussbutter oder Sauce Hollandaise und Neuen Kartoffeln

Serving of fresh asparagus with nut butter or sauce hollandaise to choose

€ 18,00

Frischer Stangenspargel im Rote Beete Pfannkuchen
an Sauce Hollandaise

Serving of fresh asparagus in root beet pancake with sauce hollandaise

€ 18,50

dazu empfehlen wir:

- Serano Schinken / Serano ham

€ 8,00

- gekochter Schinken vom Duroc Schwein / cooked ham

€ 8,00

Dessert:

Frische marinierte Erdbeeren

€6,50

1 Kugel Vanille Eis

€ 1,80

Unsere Weinempfehlung:

18er Blanc de Blancs – Biowein, Cuvee, trocken - Weingut Mohr, Lorch

Erfrischendes Weißweincuvée aus den Rebsorten 60% Silvaner, 30% Scheurebe und 10% Gelber Muskateller. Im Glas, ein strahlendes Strohgelb, in der Nase, Holunder, Birne und leichte Muskatnoten. Eine gelungene Kombination zwischen Frische, Würzigkeit und schmeichelnder Blumigkeit mit feiner Säure und nachhaltigem Körper.

134 – 0,75l zu € 28,50 / 119 – 0,2l zu € 8,50

18er Rüdeshheimer Riesling, feinherb, Riesling, Kabinett -Weingut Ehrhard, Rüd
UNSERE WEINE SIND INDIVIDUALISTEN, DIE IHR GANZES „TERROIR“
WIDERSPIEGELN, Verdichtet, sämig, erfrischend fruchtiger Wein, mit schmeichelnder
Säure und feinem Fruchtspektrum. Ein Solitär, ehrlich und lecker.

161 – 0,75l zu € 27,00 / 150 – 0,2l zu € 7,50

Wir wünschen einen guten Appetit! Enjoy your meal!

Unsere Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien berät Sie unser Servicepersonal gern zu den Inhaltsstoffen!