Spargelsaison

Spargelcremesuppe
aus Spargelfond hergestellt und mit Buttercroutons serviert
4,50 €

Gratinierter Spargel ***(ideal als kleine Vorspeise)***
Spargel in hausgemachter holländischer Sauce, überbacken mit Schafskäse,
dazu Baguette
7,50 €

Salat Spargel & Schwarzwälder Schinken
verschiedene Blattsalate, Gurke, Paprika, Cocktailtomaten, Ei,
Spargel und Schwarzwälder Schinken, geröstete Sonnenblumenkerne,
dazu Zitronen-Honig-Senfdressing und Baguette
16,90 €

Spargel und Schnitzel
frischer Spargel, Schweineschnitzel Wiener Art,
mit hausgemachter holländischer Sauce sowie Schwenkkartoffeln
18,90 €

Gebratener Zander mit frischem Spargel
sowie hausgemachter holländischer Sauce Sauce und Schwenkkartoffeln
Normale Portion 19,90 € / Kleine Portion 13,50 €

Spargel und Schwarzwälder Schinken
frischer Spargel, Schwarzwälder Schinken mit hausgemachter holländischer Sauce und Schwenkkartoffeln

Normale Portion 16,90 € / Kleine Portion 11,90 €

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2017 Silvaner trocken, QbA, 12,0%
Homburger Buntsandstein, Fürst Löwenstein/Franken

0,2l **6,90 € /** 0,75l **22,90 €**

Der verführerische Duft erinnert an gelbe Früchte und Nüsse, am Gaumen begeistert der Wein mit Apfel-, Birnen- und Zitrusaromen, pflanzlich-würzigen und mineralischen Tönen, frischer Säure und saftigem Abgang. Dieser Wein wurde mit einer Falstaff-Empfehlung, 3 Vinum-Sternen und 3 Eichelmann-Sternen ausgezeichnet und gehört damit zur Gebietsspitze Frankens