



Die Empfehlung des Hauses: Frischer "Spargelwein" aus
2017er R+R Rivaner & Riesling trocken
Weingut ALDE GOTT Baden

Dieser feinfruchtige, trockene Weißwein aus den Rebsorten Rivaner und Riesling spiegelt die besondere Qualität des Jahrgangs 2015 wieder. Durch die schonende Handlese der Trauben und die kalte Gärung auf der Feinhefe erhält der Wein seinen belebenden Duft und seine elegante Leichtigkeit. Zarte Fruchtnoten machen Lust auf den nächsten Schluck. Dieser Wein paßt besonders gut zu Spargelgerichten

Flasche 0,75l 23,80 Glas 0,2l 6,30

Spargelcrèmesüppchen mit ganzen Spargelstücken	Tasse	4,90
	Terrine	6,90
XL-Rösti mit Räucherlachs, Salatbouquet und Crème fraîche		13,90
Bandnudeln mit gebratenem Spargel in einer Kräuterrahmsauce		14,90
Spargelomelette, kleiner Blattsalat		15,90
<i>XL-Kartoffelrösti, verschieden belegt und mit Käse überbacken</i>		
Mit Stangenspargel und Ruccola		13,90
Mit gebratenem Spargel und gekochtem Schinken		13,90
Mit Stangenspargel und ausgelösten Forellenfilets		13,90
Portion Deutscher Spargel vom Tannenhof, Neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter		16,90
mit kleinem Schnitzel Wiener Art		21,90
mit gekochtem oder rohen Schinken		21,90
Spargelschnitzel (Schnitzel Wiener Art mit Spargelstücken, Roquefort und Sc. Bearnaise überbacken		19,90
"Forelle trifft Spargel", ein auf der Haut knusprig gegrilltes, und ausgelöstes Forellenfilet auf gebratenem Spargel		21,90