



Die Empfehlung des Hauses: Frischer "Spargelwein" aus  
2018er 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
Bandnudeln mit gebratenem Spargel in einer Kräuterrahmsauce		14,90
Spargelomelette, kleiner Blattsalat		15,90

XL-Kartoffelrösti, verschieden belegt und  
mit Käse überbacken

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