

Spargel

Gala

ZEIT FÜR LEICHTEN GENUSS

Die Empfehlung des Hauses: Frischer "Spargelwein" aus
2015er 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	3,90
	Terrine	6,90
Spargelrisotto mit Garnelen		12,90
Bandnudeln mit gebratenem Spargel in einer Kräuterrahmsauce		13,90
Spargelomelette, kleiner Blattsalat		15,90

XXL-Kartoffelrösti, verschieden belegt und mit Käse überbacken

Mit Stangenspargel und Ruccola	12,90
Mit gebratenem Spargel und gekochtem Schinken	12,90
Mit Stangenspargel und ausgelösten Forellenfilets	12,90
Portion Deutscher Spargel vom Tannenhof, Neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	15,90
mit kleinem Schnitzel Wiener Art	20,90
mit gekochtem oder rohen Schinken	20,90
Spargelschnitzel (Schnitzel Wiener Art mit Spargelstücken, Roquefort und So. Bearnaise überbacken	18,90
"Forelle trifft Spargel", ein auf der Haut knusprig gegrilltes, und ausgelöstes Forellenfilet auf gebratenem Spargel	20,90