



Die Empfehlung des Hauses: Frischer "Spargelwein" aus
2020er 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 26,20 Glas 0,2l 7,00

Spargelcrèmesüppchen mit ganzen Spargelstücken	Tasse	4,90
	Terrine	6,90

Feines Forellenmousse vom Paul, dazu Baguette 9,90

Bandnudeln mit gebratenem Spargel in einer Kräuterrahmsauce 15,90

Spargelomelette, kleiner Blattsalat 16,90

*XL-Kartoffelrösti, verschieden belegt und
mit Käse überbacken*

Mit Stangenspargel und Ruccola 15,90

Mit gebratenem Spargel und gekochtem Schinken 15,90

Mit Stangenspargel und ausgelösten Forellenfilets 15,90

Portion Deutscher Spargel vom Tannenhof, Neue Kartoffeln und
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter 17,90

mit kleinem Schnitzel Wiener Art 22,90

mit gekochtem oder rohen Schinken 22,90

Spargelschnitzel (Schnitzel Wiener Art mit Spargelstücken,
Roquefort und Sc. Bearnaise überbacken 20,90

"Forelle trifft Spargel", Wisperforelle im Ganzen gegrillt
auf gebratenem Spargelgemüse 22,90

Lachssteak, knusprig auf der Haut gegrillt mit Bärlauchpesto
und Stangenspargel, dazu Petersilienkartoffeln 22,90