



Spargelmenü

mit passender Weinempfehlung





Spargelcremesuppe

mit weißem und grünem Spargel.

9,50 Euro

Garnelen-Cremesuppe

mit einem Hauch von Tomate, Fenchel und Pernod.

13,50 Euro

Frischer Stangenspargel

mit neuen Kartoffeln und Petersilie, Sauce Hollandaise
nach eigener Rezeptur oder Buttersoße

26,90 Euro

» Knusprig lecker mit zartem Schnitzel in Brotpanade

32,90 Euro

» Perfekt mit Wolfsbarsch

35,90 Euro

» Traditionell mit rohem und gekochtem Schinken

36,80 Euro

» Ein Genuss mit Rinderfilet vom Weiderind

45,90 Euro

Dessert

Komposition aus Vanilleeis mit frischen Erdbeeren

9,50 Euro

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

Sauvignon blanc - Bassermann Jordan

Dieser Bassermann präsentiert sich jung, grasig und rassig.
Er bietet viel Sortencharakteristik- fruchtige Nuancen von Cassis,
Holunderblüte, weißem Pfirsich sowie Noten von Paprika und Pfeffer.
Trocken | 12,0% vol. – Säure 7,6 g/l – Restsüße 5,3 g/l

0,2l 9,50 Euro

Axel Pauly - Trinkfluss

Elegante Weißwein-Cuvée mit weicher, milder Säure. Leicht und
mit ungemein viel Trinkfluss - wie der Name es verrät.
DE, Mosel, Cuvée: Weißburgunder / Elbling / Trocken - Riesling
Alkohol: 11,0 % vol - Säure: 7,1 g/l - Restsüße: 8,6 g/l

0,2l 7,50 Euro

