

Wir beziehen unseren Spargel vom
„Spargelhof Grußmann in Sande“

Aperitif

Limoncello Spritz

Die kleine Schwester des Aperol Spritz 8,50€

Blaubeer Mule

Wodka / Ginger Beer / Blaubeere / Minze 9,50€

*alkoholfrei 7,50€

„Walcher Glük“ Gin Tonic

Aus Südtirol / Sommerlich / Waldbeeren & Zitrone 9,50€



Vorspeise

Spargelcremesuppe

Mit Baguette 8,50€

Spargelbruschetta

Geröstetes Ciabatta / Gebratener Spargel / Bärlauch Creme 14,00€

Spargelsalat

Bunter Salat / Gebratener Spargel / Knusprige Bauchspeckscheibe / Rhabarbergelee
Fruchtiges Dressing / Baguette 15,00€

Hauptgang

Portion Spargel

Mit Pellkartöffelchen, wahlweise zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise 18,50€

- Mit gekochtem Schinken + 5,50€
- Mit zwei Schweineschnitzeln + 9,50€
- Mit Wolfsbarschfilet + 9,50€
- Mit 200 Gramm Roastbeef + 16,00€

Cremiges Spargelrisotto

Gebratener Spargel und Pilze / Parmesan 18,50€



Dessert

„Alles Rhabarber?!“

Butter Glace / Mousse / Törtchen / Salat / Gelee 12,00€

Weinempfehlung

Weißburgunder 'Meiser'

Trocken, Rheinhessen

Bodenständig, Aromen von Apfel & Zitrusfrüchten

0,2l 7,00€ 0,75l 25,50€

Camille Cayran „Le Chêne Noir“ Côtes du Rhône Villages

Trocken, Rhontal Frankreich 2020

Rebsorten: Grenache noir, Syrah, Carignan

Wundervolle Aromen von dunklen Früchten / Leicht würzige Note / Preisgekrönt

0,2l 8,00€ 0,75l 29,00€