

Spargelkarte

Frischer deutscher Spargel Fresh German asparagus

Suppe / Soup

Spargelcremesüppchen / eigene Einlage (vegetarisch) (4,5,7,9,12) 8,--
Asparagus cream soup (vegetarian)

Hauptgericht / Main Course

Portion Spargel (ca. 300 gr. geschält) / neue Kartoffeln 17,--
wahlweise mit zerlassener Butter **oder** Sauce Hollandaise (1,4,7)
Asparagus with potatoes / melted butter or sauce hollandaise

Als Beilage zum Spargel:

Side dishes:

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (1,4,5) 12,--
Wiener Schnitzel (veal escalope)

Kleines Rinderfiletsteak (ca. 150 Gramm) (4) 18,--
roasted beef fillet steak (ca. 150 gramm)

Roher und gekochter Schinken (ca. 120 Gramm) (7,12) 10,--
row and boiled ham (ca. 120 gramm)

Bitte beachten Sie, dass der Spargel al dente zubereitet wird.
Please note that the asparagus is prepared al dente.

Unsere Weinempfehlung / Our wine recommendation

2021er Castell – Castell 0,75l 30,--
Silvaner QbA trocken
Weingut Fürstliches Castell'sches Domänenamt Franken
Die jungen Casteller sind für den unkomplizierten Trinkgenuss:
Ein authentischer, knackiger Silvaner mit feiner Frucht. Duft nach
Pfirsich und Banane, cremig und weich.

