

## Unsere Weinempfehlung

<i>Müller-Thurgau, trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Weingut Hubert Benz, Beckstein</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>spritzig, fruchtig, klassischer Wein im Bocksbeutel</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 18,00</i>

## Spargelgerichte

<i>Spargelsalat mit gekochtem Schinken und Ei dazu Weißbrot</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Spargelcocktail mit Krevetten und warmes Stangenweißbrot</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Spargelcremesuppe</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>1 Portion Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise dazu Kartoffeln</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise dazu Flädle und Kartoffeln</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, rohem oder gekochtem Schinken und Kartoffeln</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Spargelragout mit Schnittlauchsauce und Bandnudeln</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Spargelrisotto mit Riesengarnelen</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Lachsfilet mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, Spargel und Kartoffeln</i>	<i>€ 31,00</i>
<i>Spargel Harlekin Spargel mit Schinken und Käsestreifen überbacken, hausgebeiztem Wildlachs und Kartoffeln</i>	<i>€ 31,00</i>
<i>Rinderfilet mit Spargel, Sauce Hollandaise und Flädle</i>	<i>€ 39,00</i>
<i>Kalbsteak mit Spargel, Sauce Hollandaise und Kartoffeln</i>	<i>€ 39,00</i>

