

KÖSTLICHE SPARGELVARIATIONEN

Unsere Weinempfehlung

2010 Oberrotweiler Weißburgunder

Käseberg Kabinett, trocken

Zitrusaromen, ein Hauch von Birne,

gepaart mit blumigen Komponenten erinnernd an Flieder,

spritzig mit dezentem Säurespiel

Kaiserstuhl

Baden

0,25 l € 11,30

0,75 l € 28,00

Suppen

Klare Spargelsuppe mit Spargeleinlage € 5,50

Bärlauchcremesuppe mit Rauchfleischstreifen € 5,50

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage € 6,50

Spargelgenüsse

Salat von weißem und grünem Spargel
mit gehacktem Ei, Cherrytomaten und Kräuterdressing € 11,50

Salat vom Abensberger Spargel mit Mozzarellakugeln,
Cherrytomaten und Rucola, mariniert mit Basilikum dressing € 11,50

Lauwarmer Spargelsalat
mit gebratener Salami und Oliven € 12,00

Gebratene Jacobsmuschel auf Spargelragout
gratiniert mit Gemüse-Hollandaise, dazu Bärlauchbaguette € 16,50

Spargelvergnügen pur

250 g oder 500 g Abensberger Stangenspargel mit neuen Kartoffeln, dazu wahlweise Butter, Sauce Hollandaise oder Sauce Béarnaise. Gerne servieren wir Ihnen als Beilage:	€ 12,50/ 17,50
rohen oder gekochten Schinken	€ 4,20
geräucherten Lachs	€ 6,50
Putensteak gegrillt	€ 8,30
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb	€ 13,00

Spargel & Meer

Gegrilltes Zanderfilet mit Limonen-Hollandaise, dazu Abensberger Stangenspargel und neue Kartoffeln	€ 21,00
Pink Snapper-Filet in pikanter Kruste gebraten auf einem Ragout von weißem und grünem Spargel, mit Bärlauchkartoffeln und Kräuterdip	€ 21,00
Gebratene Riesengarnelen (5 Stück) auf Abensberger Stangenspargel mit zerlassener Bärlauchbutter und neuen Kartoffeln	€ 24,50

Spargel für Genießer

Kalbssteak mit Dijonsensauce, gebratenem Spargel und neue Kartoffeln	€ 27,50
Gegrilltes Rinderfiletsteak mit Abensberger Stangenspargel, dazu Sauce Béarnaise und gebratene Kartoffeln	€ 29,00

Erdbeer - Desserts

Frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeereis, Sahne	€ 6,50
Russische Erdbeeren mit Wodka und gerissenem Pfeffer	€ 6,50
Karamellierter Spargel und Erdbeeren gratiniert mit einer Grand Marnier-Zabaione, dazu Pflaume-Tongabohnen-Eis	€ 10,50