



# DAS GOLDENE LAMM

FEEL GOOD.

## Es ist wieder soweit: Die Spargelzeit beginnt!

Genießen Sie während dieser kurzen Zeit die leckeren Spargelgerichte unseres Küchenchefs Steffen Löwenau.

## Haben Sie schon gewusst?

Spargel ist eine Pflanzengattung der Liliengewächse. Angebaut in gemäßigten und subtropischen Gebieten erreicht diese Pflanzenart eine Höhe von bis zwei Metern. Es sind rund 200 Spargelarten bekannt, wobei in Europa die gebräuchlichste Kulturart der „Asparagus officinalis“ ist.



## Unsere Weinempfehlung

**2023er Iphöfer Silvaner trocken, Erste Lage** 0,2l € 9,30

0,75l € 35,00

Weingut Juliusspital, Würzburg Franken

**2023er Rivaner, feinherb** 0,2l € 6,80

0,75l € 24,00

Weingut Friedrich Kiefer, Eichstetten  
Kaiserstuhl, Baden

**2023er Grauburgunder, trocken** 0,2l € 7,80

0,75l € 29,00

Wasenweiler Winzer, Baden

**2023er Cantina Tramin Cuvée T IGT Bianco**

0,75l € 35,00

Cuvée aus  
Chardonnay, Weißburgunder & Sauvignon  
Weingut Cantina Tramin, Südtirol

## Vorspeisen

**Spargelsalat mit zweierlei Spargel € 14,50**

Grüner und weißer Spargel mit knusprigem Speck, Parmesanchips, Croûtons, Feldsalat und Orangenvinaigrette

## Suppen

**Spargelcrèmesuppe € 9,80**

mit Räucherlachsstreifen und Croûtons

## Hauptgerichte

**Spargelpfannkuchen € 21,50**

Zweierlei Spargel im Pfannkuchenteig gebacken, mit Kirschtomaten, Bärlauch und Bergkäse, dazu saisonale Blattsalate

**Spaghettini in Bärlauchrahm € 18,50**

mit knusprigem Parmesan und Kirschtomaten

wahlweise mit gebratenen Garnelen  
zu je € 2,50 pro Stück

**Frischer, deutscher Stangenspargel € 23,80**

mit Salzkartoffeln und

Sauce Hollandaise oder geklärter Butter

dazu Ihre Beilage nach Wunsch:

**Schwarzwälder Schinken € 5,00**

ca. 150 g Rinderfilet € 14,00

**Gebratene Maishähnchenbrust € 10,00**

ca. 150 g gebratenes Lachforellenfilet € 12,00

## Desserts

**Frische marinierte Erdbeeren € 9,50**

mit Vanilleeiscrème

