

**Es ist wieder soweit: Die Spargelzeit beginnt!**

Genießen Sie über diesen kurzen Zeitraum die lecker kreierten Spargelgerichte unseres Küchenchefs Marcel Butz.

**Haben Sie schon gewusst?**

Spargel ist eine Pflanzengattung der Liliengewächse. Angebaut in gemäßigten und subtropischen Gebieten erreicht diese Pflanzenart eine Höhe von bis zu 2 Metern. Es sind rund 200 Spargelarten bekannt, wobei in Europa die gebräuchlichste Kulturart „Asparagus officinalis“ genannt wird.



**Unsere Weinempfehlung**

**2021er Iphöfer Silvaner trocken, Erste Lage**      0,2l € 9,30

0,75l € 35,00

Weingut Juliusspital, Würzburg Franken

**2022er Rivaner, feinherb**      0,2l € 6,80

0,75l € 24,00

Weingut Friedrich Kiefer, Eichstetten  
Kaiserstuhl, Baden

**2022er Grauburgunder, trocken** 0,2l € 7,80

0,75l € 29,00

Wasenweiler Winzer, Baden

**2018er Sauvignon Blanc, trocken**

0,75l € 35,00

Weinmanufaktur Untertürkheim, Württemberg

**Vorspeise**

**Rindercarpaccio** € 18,50

mit Spargel, Rucola und schwarzem Pfeffer

**Suppe**

**Spargelcrèmesuppe mit Einlage** € 8,50

mit Croûtons

**Hauptgerichte**

**Risotto mit Spargel** € 18,80

mit weißem und grünem Spargel  
Parmesanspänen und Kirschtomate

**Ragout vom Weißen und Grünen Spargel** € 23,50

mit Poulardenbrust und Tagliatelle

**Frischer Stangenspargel** € 23,80

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise  
Kartoffeln oder Kräuterflädle

**dazu Ihre Beilage nach Wunsch:**

**Gemischter Schinken** € 7,80

**Roastbeef** € 14,00

**Wiener Schnitzel vom Kalb** € 12,50

**Lachsschnitte** € 11,80

\*\*\*

**Dessert**

**Schokoladenmousse** € 11,80

mit gepfefferten Erdbeeren und Erdbeersorbet

