

Unsere Weinempfehlung

2022er Weissburgunder "Brot & Butter" BIO – Rheinhessen - 0,2 ltr.	8,50 €
Weingut Strub- saftig-harmonisch-nussig Flasche 0,75 ltr.	26,80 €
2020er Fantini Cerasuolo D' Abruzzo DOC Rose trocken Italien 0,2 ltr.	6,80 €
leichter Rosewein – süffig Flasche 0,75 ltr.	21,90 €

Schrobenhausener Stangenspargel

Salat von grünem und weißem Stangenspargel mit feinen Garnelen, Granatapfelkernen und fruchtig-säuerlichem Dressing mariniert, dazu reichen wir Baguette ^{11,12,a1,c,g,i,j,b}	18,90 €
Ein Hauch von Frühling- Knackige Salate vom Anbau der Region- fein mariniert- mit frischen Früchten, und gebratenen Spargelstückchen garniert, dazu Baguette ^{11,a1,c,g,i,j}	24,50 €

Marinierter Spargelsalat „Vinaigrette“ - an Rosette von Eichstätter Domschinken, dazu Baguette ^{11, a1 c,g,i,j,8,13,2a} 19,80 €

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Croutons ^{11,12,a1,c,g,i,j} 6,50 €

Portion Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
ohne Kartoffeln ^{11,12,g,i,j} 17,80 €
mit Kartoffeln 19,80 €

Stangenspargel mit Schinken-Hollandaise gratiniert, dazu Petersilienkartoffeln ^{11,2a,8,c,g,i,j} 22,50 €

Stangenspargel mit 2 Fränkischen Bratwürsten, Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter, dazu Petersilienkartoffeln ^{11,12,2a,8,13,a1,c,g,i,j} 24,50 €

Stangenspargel mit Schweineschnitzel „Wiener Art“ –aus der Butterpfanne- mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln ^{11, a1,c,g,i,j} 26,50 €

Rösti „Prinzess“ Putensteak natur gebraten mit Spargel belegt und Sauce Hollandaise gratiniert, an Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j} 24,80 €

Filet vom Zander natur gebraten auf Gemüse vom frischen Stangenspargel und Belugalinsen, an Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j,e} 26,80 €

Stangenspargel in Olivenöl gebraten an Tranche vom frischen Lachs vom Grill, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln ^{11,a1,c,g,i,j} 34,50 €