

## Frischer Schrobenshausener Stangenspargel

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Croutons <sup>11,13,a1,c,g,i,j</sup>	5,00 €
Marinierter Spargelsalat "Vinaigrette" an Rosette von Eichstätter Domschinken dazu Baguette <sup>11,a1,c,g,8,3,13,23,</sup>	15,80 €
Stangenspargel mit Schinkenhollandaise gratiniert dazu Kartoffeln <sup>8,11,c,g,i,j,</sup>	16,80 €
Stangenspargel mit 2 Fränkischen Bratwürsten, dazu Kartoffeln Sauce Hollandaise <b>oder</b> zerlassene Butter <sup>3,8,11,13,a1,c,g,i,j,</sup>	18,50 €
Stangenspargel mit Schweineschnitzel "Wiener Art" -aus der Butterpfanne- mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise <b>oder</b> zerlassene Butter <sup>11,13,a1,c,g,i,j,</sup>	22,50 €
Stangenspargel mit Zanderfilet natur gebraten dazu Kartoffeln Sauce Hollandaise <b>oder</b> zerlassene Butter <sup>3,8,11,13,a1,c,g,i,j,</sup>	24,50 €
In Olivenöl gebratener Stangenspargel umhüllt mit feinem Kräutercrêpe <sup>11,p,a1,c,g,</sup>	19,80 €
In Olivenöl gebratener Stangenspargel an Rosette von rosa gebratenem, kalten Roastbeef dazu Kartoffeln <sup>11,13,p,g,i,j,</sup>	24,50 €

## Wir empfehlen Ihnen

Kalbsleber "Berliner Art" mit gebratenen Apfelscheiben und Röstzwiebeln an Kartoffelschnee <sup>11,a1,c,g,i,j,</sup>	17,80 €
Zarter Lambraten in Lammrahmsauce dazu grüne Böhnchen mit Speck und Zwiebeln und Kartoffeln <sup>11,8,13,a1,c,g,i,j,o</sup>	17,80 €
Tranchen von rosa gebratenem Roastbeef ( kalt) mit Sauce Remoulade dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln an Salatgarnitur <sup>11,a1,c,g,i,j,8,13,2,</sup>	18,50 €

## Unsere Weinempfehlung des Monats

2017 MAN Family Wines - Südafrika-	0,1 ltr.	3,20 €
92% Shiraz,7 % Mourvèdre,1% Grenache Noir	0,2 ltr.	5,70 €
Restzucker 5,00, Säure 5,4 -----	Flasche 0,75 ltr.	19,80 €