



APERITIFEMPFEHLUNG // GRANATE FRESH

Granatapfel secco | frisch | prickelnd | animierend | fruchtig & lecker

0,2l 6.90 // 0,75l 24.90



Vorspeise

SPARGELCREMESUPPE MIT BAGUETTE

und Croutons und Kresse // 6.50
oder Räucherlachsstreifen // 7.90

BUNTER-GEBRATENER SPARGEL // 17.50

mit Burrata und Cashewkerne

Hauptspeise

EIN PFUND EMSLÄNDISCHER SPARGEL // 19.50

mit Mandelbutter // Sauce Hollandaise // Salzkartoffeln

optional mit

Rührei // 23.90

Schweineschnitzel // 26.90

feinem Nuss- und Kochschinken // 25.90

gebratenem Lachsfilet // 29.90

Hähnchenbrustfilet in Sesam // 27.90

mit Argentinischem Rumpsteak // 37.50

Schweinefiletchen // 28.90

EMPFEHLUNG AUS DEM WIRTSCHAUS

WIRTSCHAUSBURGER // 19.90
mit Rinder-Patty, gebratenem Spargel und
Bärlauch // dazu Dippers mit Creme

Nachspeise

FRISCHE ERDBEEREN // 7.90

aromatisiert mit Grand Manier // mit Vanilleeis und Schlagsahne

Spargelzeit - ausgestochen gut!



Spargel vital

SPARGEL-LACHS-RAGOUT IM NUDELNEST // 22.50

mit Parmesan überbacken // dazu knackiger Salat

WEINEMPFEHLUNG
ZUM SPARGEL

CUVÉE WEISS

Deutscher Qualitätswein // halbtrocken
verspielt | gelber Fruchtkorb | frisch | mineralisch | Freude
Pfaffenweiler Winzer | Baden

0,2l // 6.90 0,75 // 24.90

Salat

SPARGELSALAT // 17.50

lauwarm mit Hähnchenbrustfilet

Unser Spargelmenü

SPARGELCREMESUPPE

mit Baguette

EMSLÄNDISCHER SPARGEL

mit Schnitzel // Schinken // Rührei // Sauce Hollandaise // Mandelbutter // Salzkartoffeln

FRISCHE ERDBEEREN

mit Vanilleeis // Sahne

p. P. // 35.90

(ab 10 Personen p. P. // 32.50)

Frischer Spargel und Kartoffeln aus der Region: direkt von Bauer Brümmer!