

Gerichte mit frischem Beelitzer Spargel

Eur

Spargelcremesuppe	Tasse	5,50
mit Kräutersahnehaube	Teller	7,10
Spargelpuffer		14,50
mit Spargel, Schinken & Käse überbacken		
Spargelpfanne		14,50
mit Bandnudeln, Kirschtomaten, Ruccola & Parmesan		
Portion Spargel (250 g) mit neuen Kartoffeln		14,50
Semmelbutter, hausgemachter Sauce Hollandaise		
dazu wahlweise:		
roher oder gekochter Schinken		17,60
Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter		29,00
Zanderfilet		22,50
Original Wiener Schnitzel		26,50
Unsere Weinempfehlung zu den Spargelgerichten:		
Kopfstand	0,1l	3,90
Rheinhessen, Q.b.A., trocken	0,2l	6,50
Riesling & Rivaner, Q.b.A., trocken, Bioweingut Lorenz fruchtig & elegant, rassig & spritzig gelungener Spagat zwischen sanft & characktervoll	0,75l	22,00
Portion Sauce Hollandaise oder Semmelbutter		2,50
Portion Spargel 250gr		8,50

Unsere Empfehlung zur Spargelzeit:

Menü:

Spargelcremesuppe mit Bärlauchsahne

Portion Spargel mit neuen Kartoffeln

und wahlweise Semmelbutter, Sauce Hollandaise oder Kräutervinaigrette

Die Beilage wählen Sie bitte aus der Spargelkarte

Rhababarkompott

mit Erdbeeren & Minzpesto

35,00 € pro Person

Ab 4 Personen wählen Sie bitte 4 Beilagen aus der Spargelkarte,
die wir Ihnen dann auf Platten anrichten.

Unsere Weinempfehlung:

Kopfstand

Q.b.A., trocken, Riesling & Rivaner, Bioweingut Lorenz
fruchtig & elegant, rassig & spritzig
gelungener Spagat zwischen sanft & characktervoll

0,1l 3,50 €

0,2l 6,10 €

0,75l 22,00 €