

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