

# Gerichte mit frischem Beelitzer Spargel

Eur

<b>Spargelcremesuppe</b> <sup>G</sup> mit Schnittlauchöl	Teller	7,30
<b>Spargel- Brotsalat</b> <sup>4</sup> marinierter Spargel auf Salatspitzen, Knoblauch-Kräutercroutons & Cherrytomaten		11,90
<b>Spargelpuffer</b> <sup>A,C</sup> marinierter Spargel auf Rucola mit Käse überbacken		14,50
<b>Spargelpfanne</b> <sup>A,C</sup> mit Bandnudeln, Kirschtomaten, Rucola & Parmesan		14,50
<b>Portion Spargel (250 g) mit neuen Kartoffeln</b> <sup>A,C,G,8</sup> Semmelbutter, hausgemachte Sauce Hollandaise		14,50
dazu wahlweise:		
<b>roher oder gekochter Schinken</b> <sup>C,2</sup>		17,40
<b>Fisch nach Tagesfang</b> <sup>C,D</sup>		23,50
<b>Original Wiener Schnitzel</b> <sup>C</sup>		26,50
<b>Rinderhüftsteak</b> <sup>C</sup>		26,80
<b>Erdbeer-Minzsalat</b> <sup>G,11</sup> mit Vanillesoße		7,10
<b>Unsere Weinempfehlung zu den Spargelgerichten:</b>		
<b>Kopfstand</b> <sup>5</sup>	0,1l	4,00
Rheinhessen, Q.b.A., trocken	0,2l	6,50
Riesling & Rivaner, Q.b.A., trocken, Bioweingut Lorenz fruchtig & elegant, rassig & spritzig	0,75l	23,00
gelungener Spagat zwischen sanft & characktervoll		

# Unsere Empfehlung zur Spargelzeit:

## Menü:

Spargelcremesuppe mit Schnittlauchöl<sup>G</sup>

\*\*\*

Portion Spargel mit neuen Kartoffeln<sup>A,C,G,8</sup>  
Semmelbutter & hausgemachte Sauce Hollandaise

Die Beilage wählen Sie bitte aus der Spargelkarte

\*\*\*

Erdbeer-Minzsalat<sup>G,11</sup>  
mit Vanillesoße

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<sup>5</sup>

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

0,1l 4,00 €

0,2l 6,50 €

0,75l 23,00 €