

# Jetzt ist Spargelzeit

*Frischer Spargel vom Schrobenshausener Spargelbauern Manfred Wenger*

*Portion Spargel klein 190 Gramm, große Portion Spargel  
250 Gramm Rohgewicht geschält*

*Unsere Weinempfehlung zum Spargel*

*Staatsweingut Meersburg Rivaner QbA  
fruchtig trocken und leicht musierend*

0,25 ltr. 6,00 €

*Suppen und Vorspeisen*

*Spargelsud zur Nierenspülung* 3,50 €

*Spargelcrémsuppe mit Spargelstückchen* 6,00 €

*Spargelcrémsuppe mit Streifen von Zanderfilet* 8,50 €

*Frühlingssalat von Spargel Radieschen gehackten Eiern  
geriebenem Käse und Blattsalate* 13,50 €



## *Hauptgerichte*

*Portion Spargel 190 Gr. / 250 Gr.*

<i>Portion Spargel mit zerlassener Butter</i>	<i>19,00 € / 23,50 €</i>
<i>Portion Spargel mit Sauce Hollandaise</i>	<i>19,00 € / 23,50 €</i>
<i>Portion Spargel an feiner Bärlauchsoße</i>	<i>21,00 € / 24,50 €</i>
<i>Spargel " Mainzer Art " mit gehacktem Ei Semmelbröseln und brauner Butter</i>	<i>22,00 € / 25,50 €</i>
<i>Zanderfilet und Spargel an feiner Bärlauchsoße</i>	<i>28,80 € / 32,80 €</i>
<i>Spargel mit knackigen Riesengarnelen und frischen Champignons in feiner Crème fraiche Sauce</i>	<i>29,80 € / 34,80 €</i>
<i>Skreyfilet in Butter gebraten mit Spargel und Sauce Hollandaise</i>	<i>29,80 € / 34,80 €</i>
<i>Wienerschnitzel vom Schwein in der Pfanne gebraten mit Spargel und Sauce Hollandaise</i>	<i>24,50 € / 27,50 €</i>
<i>Hausgemachte Bärlauchnudeln mit Spargelstücken und Salatteller</i>	<i>15,80 € / 18,80 €</i>
<i>Spargel wie ihn der Chef gerne mag Angus Rinderlende mit Kräuterbutter Spargel und Whiskey Hollandaise</i>	<i>29,80 € / 33,80 €</i>

*Zu allen Spargelgerichten servieren wir Butterkartoffeln*

### *Extra Beilagen zum Spargel*

<i>Portion gekochter oder roher Schinken</i>	<i>pro 100 gr. 4,50 €</i>
<i>Schweinesteak pro 100 gr.</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Putensteak pro 100 gr.</i>	<i>4,50 €</i>