

Es ist so weit - endlich Spargelzeit

**Wir empfehlen zur Begleitung**

Bischoffinger Weißburgunder QbA

trocken, fruchtig,

dezente Säure

0,25 l / 1,0 l

6,60 EUR / 25,40 EUR

**Unser Highlight zur Spargelsaison**

Lukas Schmidt Second Flight

trocken fruchtig spritzig

0,7l

24,50 EUR

Suppen & Vorspeisen

Spargelsud zur Nierenspülung

3,80 EUR

Spargelcremesuppe

mit Spargelstückchen

6,50 EUR

Spargelcremesuppe

mit Streifen von Zanderfilet

9,00 EUR

Frühlingssalat

Spargel Radieschen gehackte Eier

geriebener Käse nebst Blattsalat

13,50 EUR

Hauptgerichte

Portion Spargel

190 g / 250 g

- mit zerlassener Butter 19,50 EUR / 23,80 EUR
- mit Sauce Hollandaise 19,50 EUR / 23,80 EUR
- an feiner Bärlauchsoße 21,50 EUR / 24,80 EUR
- „Mainzer Art“ mit gehacktem Ei  
Semmelbröseln und brauner Butter 22,50 EUR / 25,80 EUR

*Gastfreundschaft in 4. Generation*

Zanderfilet & Spargel an feiner Bärlauchsoße	31,00 EUR / 35,00 EUR
Spargel mit knackigen Riesengarnelen frischen Champignons an feiner Crème-fraîche-Sauce	30,00 EUR / 35,00 EUR
Wolfsbarschfilet in Butter gebraten mit Spargel und Sauce Hollandaise	30,00 EUR / 35,00 EUR
Wiener Schnitzel vom Schwein in der Pfanne gebraten mit Spargel und Sauce Hollandaise	25,50 EUR / 28,50 EUR
Hausgemachte Bärlauchnudeln mit Spargelstückchen und kleinem bunten Salatteller	16,50 EUR / 19,50 EUR
Gebackener Spargel „Wiener Art“ Paniierter Tettnanger Spargel mit Sauce Hollandaise	21,50 EUR / 25,50 EUR
<b>Spargel wie ihn der Chef mag</b> Angus Rinderlende mit Kräuterbutter Spargel und Whiskey-Hollandaise	31,00 EUR / 36,00 EUR

**Zu allen Spargelgerichten servieren wir Butterkartoffeln**

Weitere Beilagen zum Spargel	
Portion gekochter oder roher Schinken	pro 100 g 5,00 EUR
Schweinesteak	pro 100 g 5,50 EUR
Putensteak	pro 100 g 5,50 EUR

*Gastfreundschaft in 4. Generation*