



## Spargel aus der Region

<b>Spargelcremesuppe</b> mit Spargelstücken und Sahnehaube	4,90
<b>Ein Pfund frischer Spargel mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise</b>	14,90
<b>Ein Pfund frischer Spargel mit Salzkartoffeln, frischem Rührei, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise</b>	16,50
<b>Ein Pfund frischer Spargel mit Salzkartoffeln, Schinken, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise</b>	19,00
<b>Ein Pfund frischer Spargel mit Salzkartoffeln, Schweineschnitzel, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise</b>	21,00
<b>Ein Pfund frischer Spargel mit Salzkartoffeln, Schweinefilet, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise</b>	23,00
<b>Ein Pfund frischer Spargel mit Salzkartoffeln, Rumpsteak, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise</b>	27,00

## Dazu empfehlen wir Ihnen

<b>2017er Bio Grüner Silvaner trocken</b> ein filigraner, sanfter Spargelweißwein Ökoweingut Hemer aus dem Wonnegau Rheinhessen	0,20Ltr	3,80
<b>Riesling trocken</b> Weingut: Faubel, Maikammer/Pfalz	0,20 Ltr.	4,20