

Unsere Spargel-Empfehlung:

Spargelcreme-Suppe mit Steifen von der Ermstal-Lachsforelle und Croutons

Asparagus cream soup with wild garlic, stripes of salmon trout EUR 7,5

Gebratene Schupfnudeln mit Bärlauch, Spargelragout und Tomaten

Fried potato noodles with wild garlic, asparagus ragout and tomatoes Euro 14,5

Portion Spargel mit Sc. Hollandaise,

Kartoffeln oder Kräuterflädle



EUR 13,5

Dazu empfehlen wir:

- mit **Schinkenstreifen und Käse** überbacken EUR 6,0
- kleines **Putensteak** 100g EUR 7,5
- kleines **Rumpsteak** 100g EUR 9,0
- Gebratenes **Ermstal-Lachsforellenfilet** 100g EUR 8,5

Gebratene Ermstal-Lachsforelle auf Spargelragout und

Petersilienkartoffel

EUR 18,50

Unsere Weinempfehlung aus Spanien:

2016 Vergel Rosadeo Bodega de Pinoso

Ein herrlicher fruchtiger Rosé aus Spanien,
spanischer Bio-Wein 12,5%Vol.

0,75 l Flasche 24,50 Euro

0,2 l Glas 6,50 Euro

0,1 l Glas 3,80 Euro

