

Empfehlungs-Kärtle

Vorspeisen

Spargelcreme-Suppe mit Spargel-Einlage in der Tasse	5,5
4 badische Tapas , schön garniert mit Bruschetta, Schwarzwälder-Schinken, Mini-Spargelsuppe & Schinken-Spargelröllchen	8,9
Spargelsalat mit Gemüse-Würfel, Kirschtomaten, Pinienkernen & Apfelvinaigrette	12,8
Spargelcremesuppe, im Teller serviert mit hausgebeiztem Lachs & Bärlauch-Pesto	9,5

Fisch-Gerichte

Fischvariation – Kabeljau, Lachs & Riesengarnele – an Riesling-Sauce mit Sellerie-Püree und Baby-Spinat & einer Beilage nach Wahl	26,8
Eismeerforelle auf der Haut gebraten auf Spargelragout mit grünem Spargel & einer Beilage nach Wahl	24,8

Markgräfler Spargel

Spargel mit neuen Kartoffeln <u>oder</u> Kratzede & Sauce Hollandaise	19,8
<u>wahlweise mit:</u>	
+ gemischtem Schinken	6
+ 1 paniertes Schweineschnitzel	6
+ Wiener Kalbsschnitzel	9,9
+ Rinderfilet-Steak (ca. 180 g)	15
+ Rumpsteak (ca. 180 g)	12,5
+ Lachs-Steak (ca. 180g)	12,5

Vegetarisch mit Spargel

Spargel-Nudel-Pfännle mit Basilikum-Pesto mit Blattspinat, Kirschtomaten, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan + gebratene Garnelen	16,8 6,8
Spargel „Mailänderart“ mit gekochtem Schinken & Käse überbacken dazu neue Kartoffeln	21,5

Klassisch

Original Wiener Schnitzel vom Kalb, mit eingelegten Preiselbeeren, Sardellen & Zitronen, mit einer Beilage nach Wahl	21,8
gebratene Brust vom Schwarzfeder-Huhn (Qualitätssiegel „label rouge“) auf Spargelragout & einer Beilage nach Wahl	22,9