

SPARGELKARTE

Wir lieben den Frühling

UNSERE EMPFEHLUNG

Weißwein zum Spargel

WEISSBURGUNDER

KESSELSTATT RK | MOSEL

0,2l

9,00 €

Hausgebraut

BRUDER ALOISIUS 0,5L 6,50 €

*WEISSBIER, MIT ZITRONIGEM
CITRA-HOPFEN GEBRAUT VON UNSEREN
BRAUMEISTERN ULI UND OSKAR
13,5% STAMMWÜRZE; 6,0% ALKOHOL VOL.*

UNSER TEAM EMPFIEHLT:

RAHMIGE SPARGELSUPPE

viel frischer Spargel | knusprige Buttercroûtons | frische Kräuter

€ 10,00

STANGENSPARGEL „EGG BENEDICT“

glasierter Spinat | gebackenes **BIO BAYERN-Ei** | Butterbrioche |
Sauce Hollandaise

€ 26,00

STANGENSPARGEL AUS SCHROBENHAUSEN € 27,00

BIO BAYERN-Butterkartoffeln | Wurzelgemüse | Butter oder Sauce Hollandaise

dazu WIENER KALBSSCHNITZEL

€ 12,00

dazu SÜDTIROLER SPECK^{2,15} & SAFTSCHINKEN^{2,15}

€ 8,00

dazu SAIBLINGSFILET IN BUTTER GEBRATEN

€ 10,00

dazu GEBRATENES STEAK VOM KALBSRÜCKEN

€ 12,00

SALAT VOM SCHROBENHAUSENER

€ 25,00

STANGENSPARGEL

Kopfsalatherzen | Büsumer Krabben in Dill-Cocktailsauce |
marinierte Tomatenfilets | gebackener Spargel

FEINE NASCHEREI:

DIE ERSTEN BAYERISCHEN ERDBEEREN

€ 14,00

mit Orangenzucker und Tonkabohne mariniert | hausgemachtes Rahmeis |
Butterstreusel

