**Ein Bild, das Essen, Gemüse, Pflanze, Im Haus enthält.

KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein.SPARGELZEIT**

**Unsere Aperitif- Empfehlung**

**„Secco“**

**Die feine Perle**

Einfach der perfekte Begleiter, Baden

**NICHTSOTROCKENUNDLEICHT**

**0,2 l Euro 7**

**Spargelcremesuppe**

mit Fleischklößchen

und Spargelstückchen

| **Euro 9**

\*\*\*

**Deutscher Stangenspargel**

„allein“

**| Euro 23**

\*\*\*

**Deutscher Stangenspargel**

**mit Schnitzel „Wiener Art“**

**| Euro 29**

\*\*\*

**Deutscher Stangenspargel**

**mit Holsteiner Katenschinken**

**| Euro 32**

\*\*\*

**Deutscher Stangenspargel**

**mit gebratenem Kabeljaufilet**

**| Euro 32**

**Deutscher Stangenspargel**

**mit gebratenem**

**Norwegischem Lachsfilet**

**| Euro 32**

**\*\*\***

**Deutscher Stangenspargel**

**mit gebratenem**

**argentinischem Rumpsteak**

**| Euro 38**

**\*\*\***

**Deutscher Stangenspargel**

**mit gebratenen Riesengarnelen**

**6 Stück**

**| Euro 38**

**Zu allen Spargelgerichten servieren wir Ihnen Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder Buttersauce**

**Frische deutsche Erdbeeren mit Vanilleeis und Minze**

**| Euro 9,5**

**Unsere Weinempfehlung**

**„Sauvignon Blanc“**

**Der tropisch Grüne, Baden**

Einfach der perfekte Begleiter!!

**0,2 l Euro 7,50**

**„Miraval Rose“**

**Cotes De Provence, Frankreich**

**0,2 l Euro 8,50**