

Unsere Weinempfehlung zum Spargel  
*Recommended wines*

Pfalz

*Riesling Classic*

*Weingut Julius Knöll*

*nicht zu trocken, Classic eben, kräftig, erdig-fruchtig*

0,2l € 4,00

0,75l € 13,00

Pfalz

2011

*Weißwein Cuvee „Am Meer“*

*trocken*

0,2l € 3,50

0,75l € 12,00

*Spargelsalat mit Shrimps und Walnussöl* € 8,90  
*Salad of asparagus with shrimps and walnut oil*

*Spargelcremesuppe mit Mettbällchen* € 5,50  
*Cream of asparagus with meatballs*

*1 Pfund heimischer Stangenspargel*  
*mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise*  
*oder zerlassener Butter* € 13,50  
*Asparagus with potatoes, hollandaise sauce or butter*

*dazu wahlweise*  
*optional served with*

*Hähnchenbrustfilet* € 17,50  
*Chicken breast*

*Schweineschnitzel* € 17,50  
*Schnitzel of pork*

*Holsteiner und Schwarzwälder Schinken* € 17,50  
*German ham*

*Serrano und Parmaschinken* € 18,50  
*Serrano and Parma ham*

*Lachsfilet* € 19,50  
*Filet of salmon*

*Nordseekrabben* € 18,50  
*Crabs*

*Rumpsteak 200g* € 19,50  
*Rump-steak*

*Spargelrisotto mit Garnelen und Pesto* € 14,90  
*Risotto of asparagus with prawns and pesto*

*Frische Erdbeeren mit Vanilleeis* € 6,50  
*Strawberries with vanilla ice cream*