

Bei uns ist gut Spargelessen

Unsere Weinempfehlung zum frischen Spargel

.....ein leichter spritziger Roséwein vom Kaiserstuhl

Bischoffinger Spätburgunder Weißherbst

0,2 l

Qualitätswein trocken, fruchtig - erfrischend, ausdrucksvoll

Erzeugerabfüllung Winzergenossenschaft Bischoffingen am Kaiserstuhl e.G.

Spargelcremesuppe

mit Streifen vom Kochschinken und Sahnetupfer

frischer Stangenspargel

nach Ihrem Wunsch servieren wir dazu :

sauce hollandaise oder zerlassene Butter

wir kochen den Spargel stets frisch nach Ihrem Wunsch

.....kurze Gardauer - knackig, bissfest

.....längere Gardauer - weich

Dazu richten wir gern folgende Beilagen an :

** *Rinderpökelszunge mit Krokette*

nach Wahl : mit Madeirasauce oder zerl. Butter

** *im Kochschinkenmantel mit Petersilienkartoffeln*

** *Schweinerückenschnitzel, paniert*

dazu Pommes frites oder Petersilienkartoffeln

** *Filet vom kanadischen Wildlachs naturell gebraten*

dazu Krokette oder Petersilienkartoffeln

große Portion Spargel mit Petersilienkartoffeln

Port.Spargel im Austausch gegen eine andere Gemüsebeilage

Portion Spargel extra