

# SPARGELKARTE

SPARGELCREMESUPPE

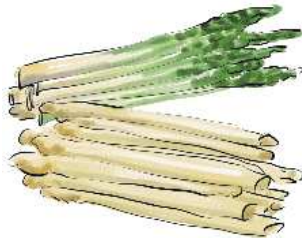
SPARGELBRÜHE MIT EIERFLOCKEN

SPARGELSALAT IN WEISSEM BALSAMICO-ESSIG UND OLIVENÖL  
MIT DÄNISCHEM RÄUCHERLACHS UND SENF-DILL SAUCE

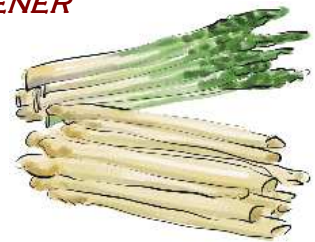
SPARGELTOAST: ZWEI SCHEIBEN TOAST, KOCHSCHINKEN, STANGENSPARGEL  
MIT SAUCE HOLLANDAISE UND PARMESAN ÜBERBACKEN

\*\*

***EIN PFUND FRISCHER DEUTSCHER STANGENSPARGEL  
MIT SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENER  
BUTTER UND SALZKARTOFFELN***



***DAZU EMPFEHLEN WIR:***



PORTION PARMASCHINKEN ODER BÜNDNERFLEISCH  
ORIGINAL PARMASCHINKEN VON LUPI

PORTION KOCHSCHINKEN IN HONIG UND KRÄUTERN GEGART  
SPANISCHER KOCHSCHINKEN QUALITÄT 1A

PORTION SCHWARZWÄLDER SCHINKEN ODER KOCHSCHINKEN  
ORIGINAL SCHWARZWÄLDER SCHINKEN VON WEIN, FREUDENSTADT

1/2 DUTZEND RIESENGARNELEN GEBRATEN  
(CA. 190 GRAMM OHNE SCHALE)

RUMPSTEAK (180 GR.)

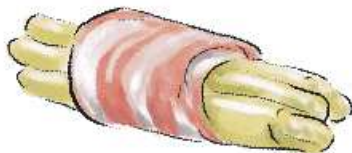
GEBRATENEN KALBSLEBERSCHEIBEN

SCHWEINEFILETMEDAILLONS, GEBRATEN

2 PANIERTE SCHNITZEL (VOM SCHWEIN)

***EIN PFUND FRISCHER STANGENSPARGEL  
MIT TOMATEN, GEKOCHTEM SCHINKEN UND PARMESAN ÜBERBACKEN,  
SALZKARTOFFELN UND NUSSBUTTER***

\*\*\*



***UNSER WEIN ZUM SPARGEL***

***0,25 L, 2009ER IHRINGER FOHRENBERG, SAUVIGNON BLANC,  
QBA-TROCKEN, IHRINGER WG, BADEN***