

Spargelkarte

Aperitifempfehlung

Rhabarber Sprizz	6,30
Hausgemachter Rhabarbersirup mit Prosecco und Minze	

Spargel aus dem Umland mit Butterkartoffeln ⁷	14,90
mit Kochschinken	17,90
mit Schnitzel ¹	19,90
mit Zanderfilet ⁴	22,90
mit Rumpsteak	24,90

Wir servieren unseren Spargel mit Sauce Hollandaise ^{3,7}
oder zerlassener Butter ⁷

Weinempfehlung

Ferdinand Koehler

Silvaner Reserve 2015, Reinhessen

Reife Trauben und Zwetschgen, schmelzige Noten

0,1l	3,90
Flasche	28,00

Dessert

Crêpe mit marinierten Erdbeeren und Vanilleeis ^{1,3,7}	8,00
---	------

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide
Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen,
Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse,
Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder
Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere