

Spargelzeit

Schon der Volksmund weiß:

"Bis Johanni nicht vergessen, sieben Wochen Spargel essen."

*.Genießen sie Bruchsaler Spargel aus regionalem Anbau,
mit Herz und Geschick zubereitet.*

Kalte Spargelgerichte

Spargelsalat mit Tomate und Ei
Parmaschinken und Grana Padano € 17,90

Bunter Spargelsalat
mit Carpaccio vom Rinderfilet Späne von Grana € 19,20

Suppen

Glas Spargelbrühe zur Kur € 2,00

Klare Spargelbrühe
mit Kräuterpfannkuchenstreifen € 6,20

Spargelcremesuppe
mit Klößchen, Kräutern und Backerbsen € 7,20

Spargelgerichte

Pfannkuchenröllchen
mit gekochtem Schinken und Spargel € 21,50

Geräucherter Lachs und Lachstatar,
Meerrettichsahne und Ketakaviar
Stangenspargel und Kartoffelrösti € 22,90

Medaillon vom Norweger Lachs
Spieß vom Scampi, in Kräutersoße
Stangenspargel und neue Kartoffeln € 31,50

Steak vom Milchkalb in Butter gebraten
mit Stangenspargel und Petersilienkartoffeln € 32,50

Spezialitäten des Hauses

„Bruchsaler Spargelteller“ mit Stangenspargel und Schinken holländischer Soße und neuen Kartoffeln	€ 21,80
„Bruchsaler Spargelsteak“ von Schweinerückensteak mit Spargel, Schinken und Käse überbacken holländischer Soße und neuen Kartoffeln	€ 22,90
Portion Stangenspargel hergestellt aus 1 Pf. ungeschälter Rohware oder Spargelgemüse	€ 14,00 € 12,90
dazu wählen Sie bitte aus folgenden Beilagen: zerlassene Butter	€ 4,20
holländische Soße	€ 4,20
neue Kartoffeln	€ 4,20
Schinken roh, gekocht, Wildschinken oder gemischt	€ 7,50
Geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne	€ 9,20
Pfannkuchen	€ 6,50
paniert gebackenes Schnitzel vom Schweinefilet	€ 10,50
Kalbsrückensteak in Butter gebraten	€ 20,00
Filetsteak vom Jungbullen	€ 22,00
Lachsmedaillon und Scampi in Schnittlauchsoße	€ 19,90
Hirschmedaillons mit Waldpilzen und Preiselbeerbirne	€ 19,90

Weinempfehlung zum Spargel

Oberkircher Rivaner	0,75 l	€ 26,80
trocken - fruchtig - Goldmedaille	0,2 l	€ 7,00
Weingut Siegbert Bimmerle		