

Badischer Spargel – immer wieder gut !!

Suppe und Vorspeisen:

Spargelrahmsuppe mit Riesengarnele	5,40 €
Spargelsalat mit Erdbeeren und Ziegenfrischkäse	7,50 €
Spargelmousse mit geräucherter Wildgänsebrust	8,50 €
Gebratene Riesengarnelen mit weißem und grünem Spargel, dazu süß- scharfe Salsa und Baguette	9,80 €

Spargel in charmanter Begleitung:

Safranrisotto mit Spargeln und gebratenen Garnelen	18,50 €
Spargelcurry mit Streifen vom Schweinefilet, Basmatireis	17,50 €
Lachswürfel auf Orangenspargel, Nudeln	18,50 €
Ragout von Spargel, Zander und Seesaibling, Rieslingsoße, Nudeln	18,50 €

Aus dem Wasserschutzgebiet vom Spargelhof Schmitt

1 Pfund weißer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln oder Kratzete Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	18,50 €
dazu: 100 g Italienischer Landschinken	4,50 €
130 g Wiener Schnitzel (Kalb)	6,50 €

Genießen Sie zu den Spargelgerichten ein Viertel

Sauvignon Blanc	Cisterzienser Weingut Michel, Rheinhessen	4,50 €
Grüner Silvaner trocken	Cisterzienser Weingut Michel	4,50 €
Weißburgunder classic	Cisterzienser Weingut Michel	5,00 €

Die Spargelgerichte sind nicht Bestandteil des Schlemmerblocks