



Spargelkarte

Wir bieten Ihnen ab sofort täglich frischen Spargel in folgenden Varianten an :

Spargelcremesuppe von frischem Spargel mit gebratenem Flußkreb, dazu Brot und Dipp 5,90 €

Spargelsalat an Kräutervinaigrette mit Tomaten und Rucola (-salat), dazu Brot und Dipp 7,50 €

Eine gute Portion frischer Spargel mit zerlassener deutscher Butter und jungen Kartoffeln aus der hiesigen Region 9,50 €

- dazu nach Wahl, incl. Brot und Dipp -

Sauce Hollandaise 2,50 €

Fettarmer und gekochter Schinken 3,50 €

Orig. ital. Parmaschinken „San Daniele“ 4,50 €

Gebratene Gambas aus der Gemüsepfanne 5,50 €

Zart gebratenes heimisches Hähnchenbrustfilet 6,50 €

Gebratene Medaillons vom Münsterländer Schweinefilet 8,50 €

Gegrilltes Filet vom zarten argentinischen Rindfleisch 10,50 €

Wir empfehlen Ihnen zu diesen Spargelgerichten einen passenden Wein:



2007er Riesling Spätlese, Brauneberger Juffer, „Karl Manheim“, vol. 9%
Weinhaus A. Dusemund, D - Mosel Glas 0,2 l 4,50 €
Fl. 0,75 l 15,50 €

Lieulich mit pikanter Fruchtnote, gut strukturiert mit frischen Aromen von reifen Früchten. Nirgendwo auf der Erde findet die Rebe, insbesondere der Riesling, solch optimale Bedingungen wie hier in den Steilhängen der Mittelmosel. Die Brauneberger Juffer nimmt dabei einen besonderen Stellenwert ein, weil hier Boden, Klima und Exposition zusammen mit der Rieslingrebe das absolute Optimum bilden. Die Vielfältigkeit der Jufferweine wird von Weinkennern in der ganzen Welt geliebt und geschätzt.

