

Spargelkarte

- nur solange der Vorrat reicht -

„Spargel 1“

Vegetarischer Pfannkuchen

Schwetzinger Spargelgemüse mit Pfannkuchen **20,60 €**

„Spargel 2“

Schwetzinger Spargelgemüse mit Pfannkuchen
und gekochtem Schinken⁵ **22,80 €**

„Spargel 3“

Schwetzinger Spargelgemüse mit einem
panierten Schweineschnitzel „Wiener Art“ und Salzkartoffeln **23,90 €**

„Spargel 4“

Schwetzinger Stangenspargel mit Pfannkuchen,
Sauce Hollandaise und gekochtem Schinken⁵ **24,90 €**

„Spargel 5“

Schwetzinger Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, einem
panierten Schweineschnitzel „Wiener Art“ und Salzkartoffeln **26,40 €**

„Spargel 6“

Schwetzinger Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
Schweinefiletmedaillons und Kroketten **26,90 €**

„Spargel 7“

Schwetzinger Spargelgemüse mit
Schweinefiletmedaillons und Salzkartoffeln **24,90 €**

Weinempfehlung zum Spargel

Riesling, trocken, Bassermann-Jordan, Pfalz,
Deidesheim, Deutscher Qualitätswein
0,2 l **5,90 €** - 1 l Fl. **26,70 €**

Das Bouquet dieses Rieslings aus der Pfalz ist intensiv fruchtig. Noten von Pfirsich, Aprikose, Maracuja, Apfel und Grapefruit prägen den Duftstrauß des Bassermann-Jordan Riesling.

Sauvignon blanc, trocken, Bassermann-Jordan, Pfalz,
Deidesheim, Deutscher Qualitätswein
0,2 l **6,50 €** - 0,75 l Fl. **24,20 €**

Noten von grüner Paprika, Gras und Piniennadeln zu Beginn, mit der Zeit harmonisch im Zusammenspiel mit dem Duft von Stachelbeeren und exotischen Früchten wie Maracuja und Grapefruit. Nuancen von Pfeffer und Cassis runden das Ganze ab.

Clarette Rosé, trocken, Knipser, Pfalz,
Laumersheim, Qualitätswein, 0,75 ltr. Fl. **24,90**

Eine Komposition aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und verschiedenen Cabernet-Kreuzungen. Der knackig-fruchtige Sommerwein duftet herrlich animierend nach Beerendaromen (Erdbeere, Cassis).