

Spargel aus Beelitz



Spargelcremesuppe vegetarisch 8,9
asparagus cream soup vegetarian

Marinierter Spargelsalat 16,9
mit Bärlauch Vinaigrette und geräuchertem Lachs
marinated asparagus salad with wild garlic and smoked salmon

350 Gramm Spargel mit Erdäpfeln 22,9
350 grams of asparagus with potatoes

250 Gramm Spargel:

250 grams of asparagus

-mit rohem Schinken 25,9
with austrian raw ham

-mit Wiener Schnitzel 28,9
with original Vienna Schnitzel (fried veal escalope)

-mit kross gebratenem Zanderfilet 28,9
with crispy fried filet of pike perch

-mit Filet vom Weideochsen 38
with fillet of pasture ox

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen
mit Erdäpfeln und zur Wahl mit:

- hausgemachter Sauce Hollandaise/with homemade sauce hollandaise
- zerlassener Butter/ with melted butter
- leichter Bärlauch Vinaigrette/ with light wild garlic vinaigrette

Weinempfehlung zum Spargel

21 Falko Muskateller-Cuvée

Falkenstein Weingut Dürnberg

Cuvée aus 50% Gelber Muskateller, 40% Welschriesling und 10% Sauvignon Blanc.
Frisch und duftig, der Frühling im Glas. Noten von Flieder und Holunderblüten
wechseln mit fruchtigen Aromen, gute Säureunterstützung
verleiht dem Wein einen schönen Trinkgenuss.

0,75l € 29

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen*

-Winston Churchill-