

Menü BEST OF SPARGEL

Unseren Spargel bekommen wir von Landmann, Freiburg -
Bioland Tuniberg

VORSPEISE

Spargelcremesuppe ^{a, g, h, l, n} 6,40 €
mit Bärlauch - Röstbrot

Thunfisch Carpaccio ^{d, g, n} 13,90 €
vom Atlantik-Gelbflossen-Thunfisch,
lauwarmes Spargelragout, Zitronenpfeffer, Rucola

ZWISCHENDURCH

Risotto mit Rindfleischspitzen ^{a, g, h, i, j, l} 15,90 €
Spargelragout, Bärlauch, Kirschtomaten

Tagliatelle mit Flusskrebsschwänzen ^{a, b, c, g, i, l, m} 15,90 €
Bärlauch - Pesto, Kirschtomaten

HAUPTGANG

Stangenspargel mit Sauce Hollandaise 17,90 €
oder geklärter Butter und junge Kartoffeln ^{g, n}

+ Schinkenvariation ^{f, i, n} 21,90 €

+ Rinderschinken 22,90 €

+ Kalbsteak ^a 23,90 €

+ Lachssteak ^{a, d} 23,90 €

Rosa gebratenes Rückenfilet ^{g, n} 21,90 €
vom Weidelamm, Spargelspitzen á la Creme,
junge Kartoffeln, Sauce Hollandaise

DESSERT

Frischer Erdbeer-Minze-Salat ^{c, f, g, h, l, n} 7,40 €
mit Vanilleeis und Sabayon mit Marsala-Note

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

Weißwein

2016 Weisser Burgunder

Baden Tuniberg Qualitätswein, trocken
Weingut Landmann Freiburg



2016er Freiburger Steinmauer
frischer, fruchtiger Weißwein, in der
Nase anregende Düfte von Orange
und feinen Mirabell-Nuancen, im
Gaumen entwickeln sich fulminante
Butter, Nuss und Karamellaromen,
die von einem Hauch Zitrus umrahmt
werden.

Flasche 0,75 l

19,90 €