

## Spargelzeit – Genießerzeit

**Wir verwenden ausschließlich frischen Spargel aus Deutschland der Klasse I vom Spargelhof Sießmeir aus Schmöln**

### **Frische Spargelcremesuppe**

mit Spargelstückchen und Kräutersahnehaube

6,90 €

### **Spargel im Knuspermantel**

mit Schinken und Käse umwickelt, dazu Kräuter-Hollandaise-Dip & Salatbukett

16,50 €

\*\*\*

### **Penne mit frischem Spargel**

in der Pfanne geschwenkte Penne mit Spargel, frischen Kräutern, Tomate und Parmesan

17,90 €

### **Frischer Stangenspargel**

mit zerlassener Butter **oder** Sc. hollandaise und Petersilienkartoffeln

19,90 €

**Hähnchenbrust** mit Polenta, Frischkäse & Bärlauch gefüllt, dazu Knusperschinken, Feigen-Senf-Marinade auf buntem Spargelsalat

21,90 €

### **Knuspriges Schweineschnitzel**

mit frischem Stangenspargel, Sc. hollandaise und Petersilienkartoffeln

23,90 €

### **Saftig gebratenes Lachsfilet**

mit frischem Stangenspargel, Zitronen-Hollandaise und Petersilienkartoffeln

24,90 €

**Spargel, pur** – ein halbes Pfund frischer Stangenspargel mit Sc. hollandaise **oder** zerlassener Butter

18,80 €

### **Der Küchenchef empfiehlt:**

#### **Rosa gebratenes Rumpsteak**

auf frischem Stangenspargel, mit Kräuter-Hollandaise-Dip und Butterkartoffeln

35,50 €

### **Zum Spargel einen passenden Saale-Unstrut?**

#### **2023er Bacchus „Muschelkalk“**

Karsdorfer Hohe Gräte, Deutscher Qualitätswein,

0,2l 7,80 €

0,75l 26,90 €

aromatisch, duftig im Bukett, frische, Aromen von Holunder und Maracuja, harmonisch

Weingut Beyer, Laucha



Für den Nachweis der Zusatzstoffe und Allergenen Stoffe halten wir eine separate Karte bereit. Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.