

Spargelzeit – Genießerzeit

REGIONAL
Frischer Spargel vom
Spargelhof Sießmeir
aus Schmölln

	€
Frische Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Kräutersahnehaube	6,90
Spargel im Knuspermantel mit Schinken und Käse umwickelt, dazu Kräuter-Hollandaise-Dip & Salatbukett	16,90

Penne mit frischem Spargel in der Pfanne geschwenkte Penne mit Spargel, frischen Kräutern, Tomate und Parmesan	18,30
Frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sc. hollandaise und Petersilienkartoffeln	20,90
Hähnchenbrust mit Polendta, Frischkäse & Bärlauch gefüllt, umwickelt mit Knusperschinken, dazu Feigen-Senf-Marinade auf buntem Spargelsalat	22,90
Knuspriges Schweineschnitzel mit frischem Stangenspargel, Sc. hollandaise und Petersilienkartoffeln	25,90
Saftig gebratenes Lachsfilet mit frischem Stangenspargel, Zitronen-Hollandaise und Petersilienkartoffeln	26,90
Spargel, pur – ein halbes Pfund frischer Stangenspargel mit Sc. hollandaise oder zerlassener Butter	18,90
Die Küchencrew empfiehlt:	
Rosa gebratenes Rumpsteak auf frischem Stangenspargel, mit Kräuter-Hollandaise-Dip und Butterkartoffeln	35,50



Zum Spargel ein passender Frankenwein:

2024er Silvaner trocken	0,2l	6,50
Winzerkeller Sommerach eG, Deutscher Qualitätswein	1,0l	29,90
Mineralische Note, bodenständiger Winzerwein, unkompliziert zu trinken.		