

Spargelkarte

Spargelcremesuppe 7,50

Spargelsalat, mit Kirschtomaten und Räucherlachs 13,90

Stangenspargel

500 Gramm, täglich frisch vom Spargelhof Rust aus Hagenburg
 zusätzlich mit 26,80

Schinken, luftgetrocknet 10,80

Schweineschnitzel, paniert 11,80

2 Schweinefiletmedaillons im Speckmantel 12,80

Rumpsteak, 250 Gramm 23,00

Lachsfilet, gebraten 19,00

Seehecht (*Merluccius capensis*, dorschartig), gebraten 19,00

Loup de mer (Wolfsbarschfilet), gebraten 19,00

zu allen Spargelvariationen servieren wir Ihnen Salzkartoffeln und wahlweise
 Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Unsere Weinempfehlung
 von der sächsischen Winzergenossenschaft Meißen:

Riesling 2023, Qba trocken, 11,5 %

Die Geschichte des Rieslings geht weit bis ins Mittelalter zurück.
 Zuerst am Rhein angebaut, breitete er sich in alle deutschen Weinregionen aus.
 Ein typischer Riesling präsentiert sich hier im Glas mit fruchtigen Aromen von
 Apfel und Pfirsich sowie einer rassigen Säurestruktur am Gaumen und einem
 ausgewogenen Restzuckergehalt. Ein vielseitiger Essensbegleiter zu vielen Gerichten.

0,1 l : 4,50

0,2 l : 8,50

0,75 l : 29,90