

# Unsere Spargelkarte

(Nur gültig während der Spargelsaison!)

## Gedeck

mit Brot, Butter, Wasser

## Aperitif:

Cluny

(Grenadine, Tonic, Orangen- und Zitronensaft)

oder

1 Glas fränkischer Sekt (0,1 l)

## 1. Gang

Spargelköpfe auf Rucola und getrockneten Tomaten

Weinempfehlung: 2011er Escherndorfer Lump Silvaner Kabinett trocken (0,1 l)

## 2. Gang

Spargelspitzen in Aspik

Weinempfehlung: 2012 Randersackerer Teufelskeller Müller-Thurgau Kabinett Trocken (0,1 l)

## 3. Gang

Suppe: Spargel-Creme mit Petersilien-Croutons

Weinempfehlung: 2012er Kammerforster Teufel Bacchus QbA halbtrocken (0,1 l)

## 4. Gang

Grüner Spargel-Soufflé

oder

Spargel gratiniert

Weinempfehlung: 2012er. Iphöfer Kronsberg Kerner Kabinett halbtrocken (0,1 l)



## 5. Gang

Spargel mit Kartoffel

- wahlweise grüner oder weißer Spargel

- wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

Weinempfehlung: 2010 Sommeracher Katzenkopf Riesling Beerenauslese (0,1 l)

### *Dazu empfehlen wir auf Wunsch:*

- |                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| - gebratenes Rumpsteak                | 20,00 € |
| - roher oder gekochter Schinken       | 10,00 € |
| - gebackener Butterkäse im Teigmantel | 8,00 €  |
| - Lachsplatte                         | 15,00 € |
| - Gebrilltes Rinderfilet              | 25,00 € |

## 6. Dessert nach Wahl

wahlweise

Erdbeeren auf rot-weißen Sahne-Spiegel

oder

Fränkische Bachus-Wein-Creme

## 7. Cafe

wahlweise

Espresso

oder

Espresso Macchiato

## Preis

Menü für zwei Personen 110,00 €

Menü für eine Person: 65,00 €

Weinempfehlung für zwei Person: 30,00 €

Weinempfehlung für eine Person: 20,00 €

