

Spargel Spezialitäten

<i>Spargel Cremesuppe</i>	9,50
<i>Gratinierter Spargel</i> mit Butter, Tipo Parmaschinken, Parmesan und Salzkartoffeln	19,90
<i>Ziegenkäse</i> mit gerösteten Tipo Parmaschinken, frischen Spargelspitzen, Porree auf Rucolasalat	19,90
<i>Rindercarpaccio</i> mit Spargelspitzen, Feigen, Rucolasalat und Grana Padano	20,90
<i>Steinofenpizza</i> mit Spargelspitzen, Tipo Parmaschinken, Porree und Grana Padano	18,50
<i>Linguine</i> mit Spargelspitzen, Lachsstücken, Porree in leichter Kräutersauce	19,90
<i>gegrillter Arg. Rinderfilet</i> mit frischem Spargel, in Gorgonzolasauce dazu Salzkartoffeln	38,50
<i>Schweineschnitzel</i> mit frischem Spargel in Hollandaise-sauce oder Buttersauce dazu Salzkartoffeln	27,50
<i>gebratener Zanderfilet</i> mit frischem Spargel in Hollandaise-sauce oder Buttersauce dazu Salzkartoffeln	27,90
extra Portion Hollandaise-sauce	5,00

Weine

<i>Falanghina Campania IGT</i>	Fl. 29,90
Strohgelb, mit hellgrünen Tönen. Intensiver Strauss mit weißem Dorn- und Lindengeschmack. Trocken, balanciert zwischen weichheit und Frische	Glas 9,00
Rosato DOC	Fl. 29,90
Hellpuderrosefarbe mit intensiven rosa Reflexen. Er hat Aromen von blumen, roten Johannisbeeren und Gewürzen. Im Mund ist er schmackhaft, harmonisch und weich.	Glas 9,00