

## Spargelkarte

<b>Gratinierter Spargel</b> mit Butter, Tipo Parmaschinken, Parmesan und Kartoffeln	<b>18,90</b>
<b>Ziegenkäse</b> mit geröstetem Tipo Parmaschinken, Spargelspitzen auf Rucolasalat	<b>18,50</b>
<b>Fettuccine Scampetti</b> und Spargelspitzen in leichter Tomatensauce	<b>18,50</b>
<b>Steinofen Pizza</b> mit Spargelspitzen und Tipo Parmaschinken	<b>16,90</b>
<b>Gebratener Zanderfilet</b> mit Spargel in Hollandaise Sauce oder Buttersauce dazu Kartoffel	<b>26,90</b>
<b>Panierte Schweineschnitzel</b> mit Spargel in Hollandaise Sauce oder Buttersauce dazu Kartoffeln	<b>25,50</b>
<b>extra Portion Hollandaise Sauce</b>	<b>4,00</b>

## Weine

<b>Rosato Primitivo Salento</b> <i>Rose</i> 100% Primitivo Umhüllende Noten roter Beerenfrüchte, die sich mit zarten blumigen Empfindungen verbinden. Frisch und saftig im Geschmack	<b>Fl. 29,00</b> <b>Glas 8,50</b>
<b>Ca de Rocchi Garda bianco</b> (aus Veneto) Garganega, Trebbiano, Chardonnay Fruchtige Aromen, mit einem Hauch von tropischen Früchten, einschließlich Ananas und leichten, blumigen Noten.	<b>Fl. 29,00</b> <b>Glas 8,50</b>
<b>Orvieto Classico ( aus Toskana)</b> (Rebsorten Procanico, Verdelho, Drupeggio, Grechetto, Malvasia) trocken, fruchtig im Bukett von Grapefruit, Zedern und Zitrusfrüchte	<b>Fl. 29,00</b> <b>Glas 8,50</b>