

Spargelzeit

Spargelcremesuppe

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Einlage und Focciachip



Frühlingssalat mit Spargel

Knackige Blattsalate an Kräutervinaigrett mit weißem Balsamico dazu gebratene grüne und weiße Spargel, Kirschtomaten und Croutons

Spargel „klassisch“

Zarte Spargelstangen mit Kartoffeln dazu Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

Spargel + Schinken

Zarte Spargelstangen mit Sauce Hollandaise überbacken dazu hausgemachter roher und gekochter Schinken serviert mit Kartoffeln



Spargel + Schollenfilet

Röllchen aus Scholle und Lachs an Dillsenfsoße mit weißem Spargel und in Butter geschwenkten Kartoffeln



Lachsschnitte „Meerrnaise“

Schnitte vom Norwegischen Lachs gebraten an einer Meerrettich – Hollandaise mit weißem Spargel dazu Dampfkartoffeln

Bratwürste mit Spargel

Zwei Fränkische Bratwürste gebraten mit Spargelsalat oder warmen Spargel, Dampfkartoffeln zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

Schnitzel mit Spargel

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Spargel und Kartoffeln
dazu zerlassene Butter oder Hollandaise

Putenpaillard mit Tagliarini + Spargel

Dünnes Putensteak gefüllt mit grünem Spargel
an feinen Tagliarini mit Kirschtomaten und Rucola verfeinert

Schweinefilet in Morchelrahm

Rosa gebratene Schweinelende am Stück
mit weißen Spargelstangen an Morchelrahmsauce
dazu feine Tagliarini

Spargelplatte „Weisses Ross“

Variation aus warmem gekochtem Schinken, Behringersdorfer Bratwurst,
dazu paniertes Kalbschnitzel und feinen Spargelstangen
mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln

Beilagen: Portion warmer Spargel
 Portion Spargelsalat

dazu verschiedene Saucen

zerlassene Butter, Sauce Bearnaise,
Sauce Hollandaise



Unsere Weinempfehlung:

*2015er Kloster Eberbach Riesling trocken "Alte Rebe"
vom Hessische Staatsweingüter / Rheingau*