

## Aperitif-Empfehlung

### Summer Rosato<sup>3,4,5</sup>

Ramazzotti Rosato / Orange / Secco

0,2l 7,90 €

## Unsere Empfehlung zur Spargelsaison

<b>Spargelcreme-Suppe<sup>2</sup></b> <i>kleine Spargelstücke</i>	8,90 €
<b>Saisonale Blattsalate mit Spargel in Schnittlauchvinaigrette<sup>3</sup></b> <i>frische Erdbeeren</i>	16,50 €
<b>Portion Stangenspargel (vegetarisch)</b> <i>mit Sauce Hollandaise<sup>2</sup> / Kartoffeln oder hausgemachten Flädle</i>	24,50 €
<b>Auf Wunsch dazu:</b>	
<i>Kleines Wiener Schnitzel</i>	11,50 €
<i>Lachsfilet<sup>2,5</sup></i>	12,50 €
<i>Rinderfilet (150g Rohgewicht)</i>	19,50 €

## Weinempfehlung zum Spargel

### Sauvignon Blanc<sup>4</sup>, trocken

Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen/Baden

0,1l 4,70 €

0,2l 9,40 €

0,5l 21,80 €

<sup>1</sup> mit Phosphat, <sup>2</sup> mit Stabilisatoren, <sup>3</sup> mit Säuerungsmitteln, <sup>4</sup> mit Sulfiten, <sup>5</sup> mit Farbstoffen, <sup>6</sup> mit Süßungsmitteln, <sup>7</sup> mit Säureregulatoren, <sup>8</sup> mit Antioxidationsmitteln