

## **Badischer Spargel**

*Wir beziehen unseren Spargel von den Spargelfeldern des Bioland- Weingutes – Spargelhofs Landmann bei Freiburg. Angebaut auf 145 Mio. Jahre altem Jurakalkstein, auf Lössterroir gewachsen. Dies gibt dem Spargel sein besonders feines Aroma.*

*Portion Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Kartoffelbeilage Ihrer Wahl € 29,50  
Da wir Salzkartoffeln aus logistischen Gründen nicht portionsweise auf Bestellung frisch kochen können, vorgekochte Kartoffeln aber auch nicht ohne Qualitätsverlust über einen längeren Zeitraum warmgehalten werden können und sie aufgewärmt nicht unserem Qualitätsanspruch genügen*

*bieten wir Ihnen die folgenden Alternativen als Beilage:*

*Bärlauch- Kartoffelplätzchen oder Kartoffelkrusteln (Pommes Dauphine)*

*und dazu wählen Sie:*

*Portion Schwarzwälder Schinken € 8,50*

*Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb € 16,00*

*Rückensteak vom Hohenloher Kalb € 18,00*

*Filet vom Bachsaibling € 15,00*

### **Ein perfekter Begleiter zum Spargel:**

*„Gris“, Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder 0,1 l € 4,50*

*Weingut Trautwein, Bahlingen am Kaiserstuhl 0,2 l € 8,40*

*0,75l Flasche € 28,00*