

# Spargel & Co / Asparagus & Co

von 17.04.2019 bis 12.06.2019

**Tomaten mit Mozzarella** dazu feines Bärlauchöl und frisches Baguette (G,C,A) € 11,80  
**Tomatoes with mozzarella** served with wild garlic oil and baguette



**Spargelsalat** mariniert mit Johannisbeer-Vinaigrette, dazu Erdbeerscheiben, € 12,50  
Limettenminze und feinem Schwarzwälder-Schinken  
**Asparagus salad** marinated with currant vinaigrette, strawberries,  
lime mint and black forest ham



**Marchfelder Spargelcremesuppe** mit Buttercroutons (G,A,C) € 4,80  
**Asparagus cream soup** with butter croutons



**Variation vom weißen und grünen Spargel** serviert mit Sauce Hollandaise € 13,50  
und Buttererdäpfel (G,C)  
**Variations from white and green asparagus** served with sauce hollandaise  
and buttered potatoes

**Frischer Rucola-Birnen-Salat** mit Schafskäsewürfel € 14,30  
dazu weißer Spargel in knusprigem Sesammantel (G,C,A,N)  
**Arugula-pear-salad** with sheep milk cheese served  
with white asparagus in crispy sesame coat

**Almo Rindersteak 200 g** auf Weißwein-Spargelrisotto € 22,80  
dazu eine feine Röstzwiebelhaube (G)  
**Almo Beefsteak 200 g** served with white wine asparagus risotto  
and fried onions

**Gegrillte Hühnerbrust** auf cremigen Bandnudeln verfeinert mit Bärlauchöl (G,C,A) € 17,60  
**Grilled chicken breast** with tagliatelle and wild garlic oil



**Unsere Weinempfehlung zur gegrillten Hühnerbrust /**  
**Our wine recommendations for grilled chicken breast:**  
Weißburgunder – Weingut Strauss 1/8l € 4,90  
In der Nase typisch nach Nüssen, charakterisiert durch ein gelungenes  
Säure-Fruchtzuckerspiel, perfekter Wein zu Geflügel

**Unsere Weinempfehlung zum Almo Rindersteak /**  
**Our wine recommendation for almo beefsteak:**  
Blaufränkisch – Weingut Kerschbaum 1/8l € 5,20  
Dunkles Rubingarant, in der Nase Brombeer-Zwetschgennote,  
der perfekte, trockener Begleiter mit breiterer violetter Randaufhellung