

## Spargelgerichte

<b>Markgräfler Spargel (400g roh, geschält) als Tellergericht V</b>	35.00
<b>frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise / leicht angebratene Kartoffeln oder fluffige Kratzete</b>	
Assiette d'asperges servi avec Sauce Hollandaise fouettée à la main / pommes de terre ou Kratzete	
<b>Wahlweise / par choix</b>	
<b>Kleines Kalbsschnitzel natur gebraten / Petite escalope de veau grillée (120 g)</b>	15.00
<b>Kleines paniertes Kalbsschnitzel / Petite escalope de veau panée (120 g)</b>	15.00
<b>Gemischter Schinken roh und gekocht / Assiette de jambon cru et cuit (80 g)</b>	12.50

## Empfehlungen des Küchenchef

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet / Spargelragout** 39.00  
**Weissweinsauce** <sup>B, E, F</sup> / **neue Kartoffeln**  
 Filet de sandre grillé / Ragout d'asperges  
 Sauce au vin blanc / pommes de terre nouvelle

**Ossobuco - sanft geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe -** 31.00  
**Kräftige Sauce / Spargelraout / Kn mediterranes Gemüse / Bärlauch Risotto**  
 Osso buco – cuisson tendre au four / légumes méditerranée / Risotto au l'ail des ours

**\*Rumpsteak 230 g, natur gebraten,** 39.00  
**Peffersauce oder Kräuterbutter** <sup>B</sup>, **Saisonales Gemüse** <sup>B, E, 10</sup>, **Pommes**  
 Rumsteak de bœuf grillé 230 g,  
 Sauce au poivre ou beurre aux fines herbes, bouquet des légumes, frites

## Unsere Weinempfehlung

2019er **Barón de Ley `Reserva` aus dem Rioja, trocken** 0.1 9.00  
 Tempranillo, Maturana, Graciano (A 14,5/GS 5,4/Rz 0,9)  
 20 Monate in alter amerikanischer Eiche und 2 Jahre auf der Flasche gereift.  
 Angenehmes Buket, kräftiger Abgang. Bekanntes Weingut aus der Rioja Spanien.