

Spargelgerichte

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

Empfehlungen des Küchenchef

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet / Spargelragout 39.00
Weissweinsauce ^{B, E, F} / **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 / Knöpfle
 Osso buco – cuisson tendre au four /
 Ragout d'asperges / knepfle fait maison

***Rumpsteak 230 g, natur gebraten,** 39.00
Peffersauce oder Kräuterbutter ^B, **Saisonales Gemüse** ^{B, E, 10}, **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.