

# Spargel

## „Classic“

„Qualität aus der Region“ - Firma Spargelhof Wolf, Prichsenstadt

**Portion Fränkischer Stangenspargel mit  
heißer Butter oder  
Sauce Hollandaise,  
dazu Butterkartoffeln**

<b>Normal</b>	<b>Klein</b>
<b>300g</b>	<b>200g</b>
<b>15,20</b>	<b>11,80</b>

**Als Beilage empfehlen wir:**

<b>Rumpsteak (160g)</b>	<b>15,00</b>
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“ (120g)</b>	<b>7,00</b>
<b>2 fränkische Bratwürste</b>	<b>5,80</b>
<b>Hausgebeiztes Lachsfilet</b>	<b>5,20</b>
<b>Farmer - Saftschinken, warm oder kalt</b>	<b>6,00</b>
<b>Wildschweinschinken</b> (aus heimischer Jagd und eigener Räucherung)	<b>6,80</b>

# Spargel

## Unsere Variationen

### Vorspeisen:

<b>Spargelsalat „Classic“</b>	<b>10,60</b>
in Schnittlauchvinaigrette mit gehacktem Ei und Radieschen	
<b>Spargel in Riesling Gemüse Gelee</b>	<b>6,80</b>
mit Ei und Schnittlauch an Frühlingsalat	
<b>Spargelcremesuppe</b>	<b>6,00</b>
mit Einlage	als Tasse 4,00
<b>Spargel - Panna Cotta</b>	<b>3,80</b>
mit Parmesan-Schinken-Crackern	

### Spargel - Teller

<b>Italienischer Spargelsalat</b>	<b>14,90</b>
in Balsamicovinaigrette mit Parmesan, Artischocken und Basilikum	
<b>Spargeltoast:</b>	<b>18,90</b>
Stangenspargel mit Prager Saftschinken, Schweinelendchen und Emmentaler überbacken	
<b>Crossover Spargel:</b>	<b>24,90</b>
Stangenspargel in Tempura gebacken mit Gambas und Hähnchenbrust an feuriger Sauce Hollandaise	
<b>Zarte Kalbfleischküchle</b>	<b>13,90</b>
mit Spargel-Kartoffelsalat und brauner Butter	
<b>Spargel - Kartoffel - Ragout</b>	<b>9,80</b>
mit gebackenem Preßsack	

### Spargel als Dessert

<b>Erdbeer-Spargel-Crumble</b>	<b>5,50</b>
mit Tonkabohneneis (Frisch für Sie gemacht – Zubereitungszeit 15 Minuten)	