


Spargelkarte

	<i>kl. Port.</i>	<i>gr. Port.</i>
<i>Spargelcremesuppe mit gekochtem Schinken und Croutons</i>	5,00 €	
<i>Spargelmousse auf Rauchlachstatar und feiner Kresse</i>	9,50 €	
<i>Spargelsalat in Limetten- Olivenölmarinade mit Kirschtomaten, luftgetrocknetem Schinken und Baguette</i>	9,50 €	14,50 €
		
<i>Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln (auf Wunsch auch nur mit zerlassener Butter)</i>	9,50 €	16,50 €
<i>wahlweise dazu:</i>		
<i>gemischter Schinken</i>		5,50 €
<i>kleines Kalbsschnitzel</i>		7,50 €
<i>kleines Rumpsteak</i>		9,00 €
<i>Spargel- Risotto mit gebratenen Garnelen</i>		21,50 €
<i>Spargelschnitzel „Haus Kleinlosen“ Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce mit Hollandaise gratinierter Stangenspargel, serviert mit Kroketten</i>		19,50 €
<i>Stangenspargel mit Kochschinken und Sauce Hollandaise gratiniert mit Neuen Kartoffeln</i>		16,50 €
<i>Miso Spaghetti (fermentierte, japanische Gewürzmischung) mit gebratenem Spargel und frischen Kräutern</i>		12,50 €

Weinempfehlung zum Spargel

<i>Anna Lena, Silvaner Kabinett, trocken</i>	0,2 l	0,75 l
<i>Franken, Weingut Brennfleck</i>	6,50 €	24,50 €
<i>Gros Manseng – Sauvignon, Gascogne Alain Brumont, V.d.P.</i>	5,50 €	21,50 €