

# Spargel 2018



1 Portion (350g) frischer Spargel  
vom Spargelhof Garscha aus Ellingen mit hausgemachter Sauce Hollandaise  
dazu kleine Butterkartoffeln  
auf Wunsch gerne auch zerlassene Butter oder Kräuterpfannkuchen  
€ 14,50

wahlweise können Sie noch dazu bestellen:

	2 Schweinemedallions	€ 3,50
	kleinem Kalbschnitzel	€ 4,50
	2 fränkische Bratwürste	€ 3,60
	Portion gekochten, rohen oder gemischten Schinken	€ 4,---

## Kreative Spezialitäten



Salat von Wiesenkräutern & Spargel <sup>a,b,g,h,k\*</sup>  
serviert mit Rhabarber-Kürbiskern dressing, Quinoa-Chrunch, Gojibeeren  
Erdbeeren, Cashewkerne mit & pochiertem Bio Stundenei,  
*Vorspeise € 9,50*  
*Hauptgang € 14,50*

Cappuccino von weißem Spargel <sup>a,g,f,e\*</sup>  
mit Bärlauchpesto & gebackener Entenkrokette  
€ 6,--

Das Beste vom Altmühltaler Milchkalb <sup>a,b,g,h,k\*</sup>  
*-Rücken / Kutteln / Bries-*  
dazu zweierlei Spargel bei 78°C Sous vide gegart,  
mit Frankfurter Grüner Sauce, Rhabarberchutney  
& gebackenen Kartoffelstrauben

€ 24,50

Hausgemachte Wildkräuter-Maultäschle mit Karpfen & Räucherforelle <sup>a,b,g,h,k\*</sup>  
mit Frikasseé von weißem Spargel, Granatapfelkernen,  
Limonen-Estragon-Hollandaise & Meerrettich

€ 17,00