

# Unsere Spargelmenüs

Euro

Als Aperitif empfehlenswert:

Sekt aus Pinot, brut „Edition 1853“, Auggener Letten, Klassische Flaschengärung  
 0,10 l Glas 4,70      Flasche 0,75 l 30,00

Portion Stangenspargel aus unserer Region  
 mit Kartoffeln oder Kratzete und

zerlassener Butter oder Sc. Hollandaise<sup>E,M,S</sup>

19,40

Asperges avec P.d.T nature ou crêpe, beurre ou Sc. hollandaise  
 Asparagus with Boiled potatoes or Pancake, butter or Hollandaise sauce  
 Asparagi con patate lesse / crêpe, burro / Salsa olandese



dazu können Sie wählen:

et au choix/ at choice/ a scelta:

Portion gemischter Schinken

7,20

Jambon mêler / ham mixed / prosciutto mescolare

Schweinerückensteak natur

10,50

Steak de porc / porc steak / Bistecca di maiale

Kalbschnitzel \*Wiener Art\*

13,90

Escalope de veau à la viennoise / „Wiener Schnitzel“ of veal /  
 Scaloppina vitello impanata

Filetsteak

18,50

Filet de boeuf / fillet of beef / filetto di manzo



Spargel im Pfannkuchen,  
 dazu Schwarzwälder Schinken

19,90

Asperges dans la crêpe, jambon fumé / Asparagus in Pancake, smoked ham/  
 Asparagi con crêpe, prosciutto affumicato



Weissburgunder "Chritz Wirts Sonne-Mariele",

Auggener Letten, AbA trocken, von 2015

RZ 3,6 g/l

S 5,3 g/l

Alk. 13% vol.

1/4 l 4,90

Flasche 0,75 l 16,00

(inkl. 0,5 l Fl. Mineralwasser)