



Spargelzeit



Der Schrobenhausener ist da!

*Spargelcremesüppchen mit Weißbrot-Croutons und
frischen Kräutern ^{A1,G}*

4,20 €

*Portion Stangen-Spargel mit Petersilien-Grenaille-
Kartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise oder
geklärter Butter zur Wahl ^{C,G}*

19,50 €

Dazu empfehlen wir:

100g Wachholderschinken ^{Z1,Z2,Z3,Z5}

+ 4,80 €

Kleines Kalbschnitzel ^{A1,C}

+ 7,80 €

Lachsforelle auf der Haut gebraten ^D

+ 8,80 €

*Frische marinierte Erdbeeren mit Minze dazu
Sauerrahmeis von der Patisserie Walter ^{C,G}*

7,90 €

Weinempfehlung

Schloss Castell Silvaner trocken 2016

0,75 l - 22 €

