

# Spargel aus Beelitz

Ab 17 Uhr!

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Spargelcrèmesuppe</b><br>mit Bärlauch-Croutons   | <b>5.50</b>  |
| <b>Spargelsalat</b><br>Weißer und grüner Spargel in Butter gebraten,<br>mit Rhabarber-Apfel-Chutney und Rucola an Vinaigrette                     | <b>13.50</b> |
| <b>Spargel Röschi</b><br>Hausgemachter Kartoffelrösti serviert<br>mit weißem Spargelragout, Kerbel,<br>getrockneten Tomaten und marinierter Rauke | <b>14.50</b> |
| <b>Spargel klassisch 300g (ca. 5 Stangen)</b><br>Beelitzer Spargel mit Drillingskartoffeln,<br>dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter      | <b>13.50</b> |
| <b>300 g mit italienischem Landschinken</b>   | <b>18.50</b> |
| <b>300 g mit Lachssteak auf der Haut gebraten</b>   | <b>20.50</b> |
| <b>300 g mit Wiener Schnitzel</b>   | <b>23.50</b> |
| <b>Spargel klassisch 500g (ca. 8-9 Stangen)</b><br>Beelitzer Spargel mit Drillingskartoffeln,<br>dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter    | <b>18.50</b> |

## Weinempfehlung

### **Grauburgunder, Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland**

Vollmundig, aber mit feiner Mineralität, die der Rebsorte eigen ist. Er besticht durch zarte Aromen von Maracuja, Physalis und Apfel und schmeckt zu leichter Sommerküche und hellem Fleisch.

**1 dl 4.00**      -      **2,5 dl 9.50**      -      **Flasche 7,5 dl 25.00**

### **Spätburgunder, Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland**

Rubinrot mit schwarzen Reflexen im Glas. Die typische Sauerkirschnase wird von süßlichen Röstaromen, feinem Eichenholz und einem feinen Hauch Vanille begleitet. Am Gaumen herrlich saftig, süffig und würzig. Seine dunkle Farbe und die Schlierenbildung am Glas zeugen vom hohen Gehalt an reifen Trauben.

**1 dl 5.50**      -      **2,5 dl 12.50**      -      **Flasche 7,5 dl 35.00**