

Spargel aus Beelitz

Ab 17 Uhr!

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

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**