

Spargel aus Beelitz

Ab 17 Uhr!

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauch-Croutons	6.50
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) Beelitzer Spargel mit Drillingskartoffeln, dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	13,50
300 g mit italienischem Landschinken	18,50
300 g mit Bachsaiblingsfilet	20,50
300 g mit Wiener Schnitzel	23,50
Spargel klassisch 500g (ca. 8-9 Stangen) Beelitzer Spargel mit Drillingskartoffeln, dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	18,50

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc Two Oceans, Marlborough Neuseeland, 2018

Der Wein fermentiert bei kühlen Temperaturen im Edelstahltank um den fruchtigen Charakter zu erhalten und verbringt 3 Monate auf den Hefebetten um dem Gaumen Textur und Komplexität zu verleihen. So entsteht ein köstlicher, vielschichtiger Wein, hell und frisch, mit Bouquet aus weißem Pfirsich, Stachelbeere und frisch geschnittenem Gras.

Leicht stählerner, kräuteriger und langer Abgang.

1 dl 7,50 - **2,5 dl 17,00** - **Flasche 7,5 dl 45,00**

Cabernet Sauvignon Dark Horse, Kalifornien USA, 2015

Ein Kraftpaket mit vollbeeriger Aromatik. Reife Brombeeren, Sauerkirschen und schwarze Johannisbeeren verbinden sich mit Eichenholz, Arabica-Bohnen und dunkler Schokolade. Saftig, kraftvoll und mit dichten Tanninen passt dieser Wein zu rotem Fleisch und allen intensiven Gerichten.

1 dl 5,50 - **2,5 dl 12,50** - **Flasche 7,5 dl 35,00**