



Spargelkarte 2022

Cremesuppe von frischem Spargel
mit Streifen vom geräucherten Lachs

1 Pfund fränkischer Spargel
mit Petersilienkartoffeln⁵ und zerlassener Butter

Beilagen

Gebratene Schweinemedallions

Schweineschnitzel

Roher und gekochter Schinken

Rostbratwürste

Hähnchenbrust in Schinkensahnesauce
an einer Portion frischem Stangenspargel
und kleinen Kartoffeln⁵

1 Portion fränkischer Spargel
mit gekochtem Schinken und Käse überbacken
dazu Schwenkkartoffeln⁵

1 Pfund Spargel entspricht 350g geschältem Spargel
1 Portion Spargel entspricht 220g geschältem Spargel



Innovationen vom Spargel und dazu korrespondierende Weinvorschläge

Frittierter Spargel

in einer Sauce von frischer Mango und
weißem Balsamico mit feinem Paprikareis
und knackigen Saisonsalaten

dazu empfehlen wir

2020 Scheurebe trocken Kabinett

Weingut Michael Melber

0,25 l

0,1 l

Salat von fränkischem Spargel

In einer Vinaigrette von weißem Balsamico,
frischen Kräutern und rotem Pfeffer,
mit geräuchertem Lachs und Steinofenbaguette

dazu empfehlen wir

2020 Silvaner trocken

Weingut Vollhals

0,25 l

0,1 l