



## Spargel einmal anders!



- Vellutata di Asparagi** € 5,50  
Spargelcremesuppe aus frischem Spargel, mit Croutons serviert.
- Insalata Primavera** € 8,50  
Grüne Spargelstückchen mit gekochtem Ei, geraspelttem Parmesan, schwarzem Kalamata Oliven, auf Salate der Saison in einer feinen Zitronen-Vinaigrette
- Risotto con Gamberi e crema di Asparagi** € 15,50  
Reis mit **Gambas** in einer leckeren Wein-grüne Spargelcreme-Sauce mit **Parmesankäse** und Krokantes Rohschinken
- Pasta con Asparagi alla Carbonara** € 12,50  
Frischen Nudeln mit Eiern, rote Zwiebeln, Spargelstückchen, und Speck in einer sahnigen Parmesansauce.
- Asparagi gratinati** € 15,50  
Badischen Stangenspargel mit Kartoffeln, geschlagenen **Eiern**, in einer leckeren **Emmentaler-Parmesan-Sahnesauce**, überbacken
- Asparagi alla Provenzale (v)** € 14,50  
Badischen Stangenspargel mit **Parmesankäse**, frischen Kräutern, Kartoffeln und Semmelbröseln, in feinem Olivenöl überbacken.
- Bistecca Gratinata** € 22,50  
Rumpsteak aus dem Hohenlohe mit **Parmesankruste**, mit in Rosmarin gebratene Grünen Spargel und Kartoffeln.
- Pizza con Asparagi e Crudo** € 13,50  
Mit Tomatenstückchen, grünem Spargel. Mascarpone, Parmaschinken und Rucola

### Unsere Weinempfehlung

- Fürstenfass Riesling Trocken** Fl.0,75l € 9,50  
Fruchtig frischer Weißwein mit blumigen Bukett, deutliche Fruchtaroma prägen das Aroma. Im Geschmack mundet er feinrassig, trocken und nachhaltig.