

# *Frischer Spargel von Björn Hochhaus aus Mz-Finthen*

## Vorspeisen

<b>Spargelcremesuppe</b>	<b>10 €</b>
<b>Zweierlei Spargel</b>	<b>15 €</b>
Rhabarber/Bacon/Kerbel/Saibling	

## Hauptspeisen

<b>300g Stangenspargel</b>	<b>24 €</b>
mit jungen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter	
zzgl. Schnitzel Wiener Art	<b>34 €</b>
zzgl. St. Pierre Filet	<b>37 €</b>
zzgl. zweierlei Schinken	<b>33 €</b>

## Weinempfehlungen

### **Aperitif**

<i>Geldermann Grand Rosé</i>	<i>0,1l</i>	<b>7,50 €</b>
<i>Geldermann Carte Blanche</i>	<i>0,1l</i>	<b>7,00 €</b>

### **Weine**

<i>Markus Molitor Blauschiefer Riesling feinherb</i>	<i>0,2l</i>	<b>8,70 €</b>
<i>Mosel, 2021</i>		
<i>Groh Grauburgunder trocken</i>	<i>0,2l</i>	<b>9,80 €</b>
<i>Pfalz, 2020</i>		
<i>Baron Philippe de Rothschild, Pop Rosé Bio</i>	<i>0,2l</i>	<b>9,50 €</b>
<i>Bordeaux AOC, 2021</i>		
<i>Mirabeau, Pure Rosé</i>	<i>0,2l</i>	<b>8,50 €</b>
<i>Côtes de Provence, 2021</i>		
<i>AIX Provence</i>	<i>0,2l</i>	<b>9,00 €</b>
<i>D'aix en Provence, 2021</i>		