

## Wochenempfehlung

<b>Spargelcremesüppchen mit Spargeleinlage</b>	<b>6,30 €</b>
<b>Spargel –Champignonragout in Kräuterrahmsoße mit Semmelknödelscheiben</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren und Salzkartoffeln</b>	<b>22,80 €</b>
<b>Portion Großostheimer Stangenspargel vom Bauer Becker mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Salzkartoffel</b>	<b>17,80 €</b>
<b>mit Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken</b>	<b>25 €</b>
<b>mit Wiener Schnitzel vom Kalbrücken</b>	<b>28,50 €</b>
<b>mit gekochtem Schinken</b>	<b>22 €</b>
<b>Hackbraten auf Spargelgemüse mit Salzkartoffel</b>	<b>19 €</b>
<b>Gebratenes Filet vom Petersfisch auf Grillgemüse in Tomatenbuttersoße mit Reis</b>	<b>24 €</b>

### Weinempfehlung zum Spargel

2024 Riesling

Winzergenossenschaft Honigsäckel, Pfalz

0,2 l 5,90 € / Flasche 0,75 l 18 €