



Hallo aus der Storchenküche....

Spargel´n in allen Varianten
Asparagus-time - Asparagi- Esparagos
*Lecker, gesund, und macht
Spass...*



Küchenchef :Thorsten Stobbe(Bild Mitte)
Koch: Martin Rehm, Horst Kloß Marco Rehm mit dem ersten
frisch geschälten Spargel der Saison

Der Spargel kommt vom Bauernhof Denzer in Fischingen..



Feine Vorspeisenvariationen

Hausgemachtes Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen € 7.-
Minisüppchen vom Spargel € 4.50

Cappucino von der Bärlauchcremesüppchen € 7.-
(saisonbedingt solange der Bärlauch noch nicht blüht)
Minisüppchen vom Bärlauch € 4.50

Ein Irrsinns Geschmackserlebnis gebratene Ananas und
Riesengarnele
auf Spargelbeet € 17.00

Markgräfler Vorspeisensalat von Stangenspargel an Sc.Vinaigrette
und Pflück-Blattsalaten Schinken und Erdbeeren € 15.50

Warmer Spargel mit hausgebeiztem Lachs und Kräutercremefraiche
€ 15.50

SPARGEL IM HAUPTGANG

Frischer Stangenspargel mit Sc.Hollandaise und Kartoffeln € 21.50
.. und gemischtem Schinken € 25.00

Als Schnupperportion € 19.50

.. und Kalbsrücken € 35.00

Als Schnupperportion € 28.00

.. und Rinderfilet € 38.00

Als Schnupperportion € 31.00

.. und Schweinefilet € 27.00

Als Schnupperportion € 21.50

... und Rießengarnelen und Jacobsmuschel € 34.-



**Auf Ihren Wunsch, servieren wir Ihr Spargelgericht auch mit Bärlauchsößli
(Saisonal bedingt), Flüssige Butter**

Allergene: In allen Spargelgerichten mit Sc.Hollandaise sind folgende Allergene:

A Weizen G:Milcherzeugnisse (Butter) N: Schwefeldioxid (Wein) C: Eier

J : Senferzeugnisse * Hollandaise

Gerichte mit Rießengarnele enthalten B (Krustentiere)

Gäste mit einer Allergie, sollten diese vorab mit dem Servicemitarbeiter besprechen, damit dies in die Küche gemeldet werden kann

Badisch Gut „ Spezialitäten aus unserem Ländle...

Spargel „Karlsruher Art“ mit knusprig paniertem Kalbsschnitzel dazu
Hollandaise Sauce und Kraze (Pfannekuchen) € 28.50

Markgräfler Rolle

Zarter Spargel eingerollt in Schinken und feinen Pfannekuchen mit Käse
überbacken € 20.00 / Als kleine Portion € 15.50 (Auch vegetarisch möglich)

Und was hier so „In „ ist...

Leckeres Lammfilet mit Bärlauchkruste Stangenspargel und Kartoffeln € 29.50

Vegetarisch...

Papardelle (Nudeln) mit Spinat Spargel und Pinienkernen an feinem
Cremesößle € 18.50

Zu unseren Spargelgerichten empfehlen wir...

Portion Kraze (Pfannekuchen zerkratzt in der Pfanne) € 5.50

Portion Spargel natur (350 gr gekochter Spargel) extra zu einem Gericht Ihrer
Wahl dazu € 15.50 Extra Sauce Ihrer Wahl € 4.50

PIFFFIGE SPARGELGERICHTE mit Fisch

Zartes Eglifilet oder Lachs in Butter gebraten dazu
frischer Stangenspargel und Kartoffeln € 29.00 Allergene: Fisch

*Unsere Weinempfehlung „Degustation 0.25 Ltr“ zum
Spargel... Flaschenweine 0.75 als Degustation 0.25 Ltr*

Heidersheimer Sauvignon Blanc trocken € 8.-

Britzinger Weißer Burgunder trocken € 6.60

Zeller Abtsberg MüllerThurgau-Riesling lieblichfruchtig € 6.60

Limburger Rivaner Kabinett trocken € 7.-

Schöne Weine der Region zum Spargel...

Wir stehen zu unseren heimischen Produkten

