

SPARGEL

Unsere Weinempfehlung:

SPARGELS LIEBLING

Rivanner trocken

<i>Weingut Hunn</i>	0,75l	22, ⁵⁰
	0,2l	6, ⁹⁰

<i>Spargelcremesuppe / Sahnehäubchen / Frühlingsröllchen</i>	7, ⁹⁰
<i>Portion Spargelsalat</i>	11, ⁹⁰

Fränkischer Spargel

+ <i>Hollandaise / Kartoffel</i>	17, ⁹⁰
+ <i>zerlassener Butter / Kartoffel</i>	17, ⁹⁰
+ <i>Bärlauch-Käsesoße / Kartoffel</i>	17, ⁹⁰
+ <i>Kartoffel-Käse-Kruste / Knusperspeck</i>	18, ⁹⁰

Wählen Sie dazu:

+ <i>kleines Schnitzel „Wiener Art“</i>	8, ⁹⁰
+ <i>kleines Rumpsteak</i>	15, ⁹⁰
+ <i>Portion gekochter Schinken</i>	6, ⁹⁰
+ <i>Portion roher Schinken</i>	6, ⁹⁰
+ <i>gegrilltes Zanderfilet</i>	12, ⁹⁰

<i>Lendchen in Spargelrahmsoße dazu Kroketten</i>	18, ⁹⁰
---------------------------------------------------	-------------------

**Wir garantieren beste Qualität von unserem
Spargelbauern Winkler aus Gustenfelden!**

Umbestellungen kosten 1,00 Euro Aufpreis!
Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit, Ihr Team vom Forsthof.
Alle Preise sind Inklusivpreise. Bildnachweis: FreePik
Eine Liste der allergenen Zutaten können Sie gerne an der Theke einsehen.