

# Unsere Empfehlung zur Spargelsaison

**Unser Küchenchef Jeton Berisha  
empfiehlt Ihnen Mainz-Finthener Stangenspargel  
vom Spargelbauer Axel Weil  
frisch vom Spargelfeld auf Ihren Tisch**

## Spargelcrèmesüppchen "Finthener-Art"

mit Spargelstückchen € 6,80

## Salat von grünem und weißem Spargel

mit gebratenen Garnelen an weißem Balsamico-Bärlauch-Dressing € 15,80

## Stangenspargel " natur "

neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise € 15,80

## Stangenspargel " Pasta "

Spargelstückchen an Tagliatelle mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto € 16,50

## Stangenspargel im Kräuter-Crépes

mit Schnittlauchsauce € 16,50

## Stangenspargel " Mediterrane-Art "

mit Zucchini, Kirschtomaten, Champignons, Basilikum

neue Kartoffeln, € 17,80

## Stangenspargel mit Schinken

nach Wahl mit Rheingauer Metzgerschinken oder luftgetrocknetem

rohem Schinken neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise € 21,80

## Stangenspargel Wiener Schnitzel vom Weidekalb

neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise € 27,80

## Stangenspargel mit Filet vom Flußzander

in schäumender Butter gebraten neue Kartoffeln, € 26,80

## Frischer Stangenspargel " Nordland-Art "

mild geräuchertem WildLachs und Graved-Lachs

neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise € 24,80

**Bedienungsgeld- Mehrwertsteuer und Couvert eingeschlossen**

Irrtümer und Änderungen bleiben vorbehalten.

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Eine ausführliche Dokumentation der Allergene & Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar.



# Unsere Empfehlung zur Spargelsaison

## **Apéritif zum Spargel**

### **Wagner trocken**

Deutscher Sekt aus dem Hause Reuter & Sturm

Walluf am Rhein 0, 1l € 4,60

### **Fürst von Metternich Prestige-Cuvée**

Riesling Brut Sonderedition aus sortenreinen

Jahrgangswainen 0, 1l € 6,80

## **Weinempfehlung zum Spargel**

### **2015er i heart Sauvignon Blanc**

Fruchtiger leichter Weißwein

mit Noten exotischer Früchte 0,75l € 18,50

### **2016er Grauer Burgunder**

Grauer Burgunder (Rheinhessen)

Qualitätswein b.A.

Gutsabfüllung Weingut Hans-Werner Fels, Gau-Bickelheim

trocken, ausdrucksvolle Würze 0, 2l € 4,50

0,75l € 20,80

### **2016er Wiesbadener Riesling**

Riesling Qualitätswein b.A.

Gutsabfüllung Wilhelm Höhn Wiesbaden-Dotzheim

trocken, nervig, pikantes Rieslingaroma 0, 2l € 4,90

### **2016er Wiesbaden-Dotzheimer Judenkirsch**

Riesling Kabinett

Qualitätswein mit Prädikat

Gutsabfüllung Wilhelm Höhn, Wiesb.-Dotzheim.

Landesweinprämierung Gold trocken, ausgeglichene Säure,

gute Struktur 0,75l € 23,80

## **Alljährlich gibt der "König der Gemüse" der Spargel sein kurzes Gastspiel**

Spargelzeit ist von Anfang April bis etwa Mitte Juni der letzte Spargel wird traditionell am Johannistag gestochen. Spargel ist seit 4000 Jahren bekannt bereits die alten Ägypter, Griechen- und auch Römer kultivierten dieses edle Gemüse. Wir in Deutschland verdanken Johann Casimir, dem Leibarzt des Pfalzgrafen vom Rhein, den ersten Zuchtspargel im Jahre 1567.

Spargel galt zu allen Zeiten als Aristokrat unter den Gemüsen und auf jeden Fall natürlich als eine Delikatesse. In Deutschland kommt der Spargel mit verschiedenen Beilagen und Zubereitungen auf den Tisch.