

# NIESCHÜTZER SPARGEL AUS DEM ELBTAL

## VORSPEISE

Spargel-Salat | Bärlauch-Dressing | Tomaten | Pinienkerne <sup>2|C|F|G</sup>

12,50 €

Mit geräuchertem Forellenfilet Fischzucht Ermisch Neustadt

19,00 €

*Unsere Weinempfehlung:*

*2021er Blaufränkisch Rosé trocken<sup>2</sup>*

0,115,00 €

## SUPPE

Spargelcreme-Süppchen | Schempp's Schinkenspeck <sup>2|7|A|Weizen|D|F|G</sup>

8,50 €

## HAUPTGANG

Halbes Pfund Spargel | Kartoffeln der neuen Ernte | Petersilie <sup>2|A|C|D|F|G</sup>

Wahlweise mit Brauner Butter | Sauce Hollandaise | Bacchus-Schaum

17,50 €

Mit Schinken-Variation der Landfleischerei Schempp <sup>3|7</sup>

23,50 €

Mit Schweine-Schnitzel <sup>Weizen|A</sup>

28,00 €

Mit gebratenem Zanderfilet <sup>A</sup>

31,00 €

*Unsere Weinempfehlung:*

*2022er Bacchus trocken<sup>2</sup>*

0,114,50 €

1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = geschwefelt, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = gewachst, 5 = mit Farbstoff, 6 = mit Phosphat, 7 = mit Natripökelsalz, 8 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 9 = Süßstoffe, 10 = Geschmacksverstärker, 11 = geschwärzt

A = laktosehaltig, B = glutenhaltig, C = eihaltig, D = sojahlaltig, E = schalenfrüchtehaltig, F = selleriehaltig, G = senfhaltig, H = krusten- & schalentierhaltig, I = fischhaltig, J = sesamhaltig, L = weichtierhaltig