

WÄLDER:Spargelkarte

Als idealen Begleiter zum Spargel empfehlen wir unseren trockenen Rivaner (Demeter), einen spritzigen Frühlingswein vom Weingut Gallushof Heimbach

0,1l 2,80 €

0,25l 6,90 €

Flasche 0,75l 17,00 €

Vorspeise

Spargelcremesuppe

5,90 €

mit Schinchenchips und nach alter Tradition
gebackenem Bauernbrot

* * * * *

Hauptspeise

Frischer Stangenspargel vom Tuniberg (250 gr.)

15,90 €

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und Drillinge-Kartoffeln aus Breisach

- mit Schwarzwälder Schinken

20,90 €

aus Furtwangen

- mit zwei panierten Schnitzeln

21,90 €

vom Naturpark-Schwein

- mit Hotzenwälder Lachsforellenfilet

26,90 €

- mit Rumpsteak vom WÄLDER:Weiderind

29,90 €

nur solange der Vorrat reicht
Küchenzeiten von 12:00 – 20:00 Uhr