

# SPARGELZEIT IN ARNSBURG

Wir beziehen unseren Spargel aus Weiterstadt vom Bauer Lipp

## Vorspeisen

### Spargelsalat

Bunter Spargelsalat mit Radieschen, Tomaten, Paprika, Trauben und Rucola Salat	14,90 €
wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse und Minzhonig und Pinienkernen	6,50 €
wahlweise mit 2erlei Schinken vom Landschwein	6,50 €
wahlweise mit Büsumer Krabben	8,90 €

## Suppen

### Spargelfond

mit Spargeleinlage und frischem Schnittlauch (Ideal zum Entschlacken)	3,90 €
---	--------

### Schaumsüppchen von weißem Stangenspargel

mit weißer Schokolade mit Croutons und frischem Schnittlauch <sup>1/5/7</sup>	8,90 €
---	--------

## Hauptspeisen

### Portion Spargel

½ Pfund mit lauwarmer Hollandaise und Kräuterkartoffeln	22,90 €
wahlweise mit grüner Soße	4,90 € Aufpreis
wahlweise mit 2erlei Schinken vom Landschwein	6,50 € Aufpreis
wahlweise mit kleinem Wiener Schnitzel vom Kalb	14,50 € Aufpreis
wahlweise mit 250g Rumpsteak vom Weiderind	18,50 € Aufpreis
wahlweise mit 350g Forelle im Ganzen gebraten	18,50 € Aufpreis
wahlweise mit gebratener Maishähnchenbrust	12,50 € Aufpreis
wahlweise mit Wild vom Westerwald	20,50 € Aufpreis

## Dessert

Marinierte Erdbeeren mit Spargel, Minze und Vanille-Eis	9,90 €
---	--------

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen selbst und weisen Sie uns unter Umständen auf Allergien hin.

## Vorspeisen

### Frühlings Blattsalat

mit gerösteten Kernen, verschiedenen Rohkostsalaten,  
Butter-Croutons und Hausdressing<sup>1/3/6/8</sup>

Vorspeise

6,50 €

zum Satt werden

14,90 €

wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse, Minzhonig<sup>1/3/6/8</sup>

+5,90 €

### Hausgemachte Grüne Soße

7 Kräuter, fein zubereitet mit 2 gekochten Eiern und  
kleinem Wildkräutersalat<sup>4/5/7</sup>

12,90 €

### Rosa gebratenes Roastbeef vom Grill

feine Scheiben vom geräucherten Weiderind mit grüner Sauce, Zwiebeln  
und gehacktem Ei<sup>2/5/8</sup>

14,50 €

### feinster italienischer Burratta

mit bunten Tomaten, Rucola, Weintrauben und bestem Balsamico<sup>1/3/5/7</sup>

14,90 €

## Suppen

### Kartoffel-Lauch-Süppchen

kräftiges Süppchen mit feinem Porree und  
Wetterauer Kartoffel in Rahm mit Milchschaum und Brotcroutons<sup>5/7</sup>

8,90 €

### Arnsburger Spargel-Süppchen

fein gerahmter Spargel mit weißer Schokolade, Spargel  
und Buttercroutons<sup>1/3/5/7</sup>

8,90 €

## Pasta & Co

### Lockere Semmelknödel (VEGETARISCH)

lecker Brotknödel auf gerahmten Pilzen mit Sherry und Kräutern<sup>1/3/5/6/7</sup>

15,90 €

### Cremige Spargel-Gnocchis (VEGETARISCH)

frische Kartoffel-Gnocchis mit Spargel, Parmesan, Rucola und Cocktail-Tomatens

17,90 €

## Hauptspeisen

### Von Feld und Wiese

#### Wiener Schnitzel vom Milchkalb, unser Klassiker

in Butterschmalz gebratener, paniertes Milchkalbsrücken mit Preiselbeeren, Zitrone, krossen Kartoffeln vom Bauern ums Eck und kleinem Salat<sup>1/3/5/10</sup>

26,50 €

#### Gegrilltes Rumpsteak vom BIG Green EGG

250g Rinderrücken, schonend keramisch gegrillt, mit Morchelrahm, Zuckererbsen und krossem Kartoffelrösti<sup>3/5/7/10</sup>

30,90 €

#### Gegrilltes Maishähnchen „Label Rouge“

„das mit Abstand beste Huhn Frankreichs“

saftige Brust vom Grill auf cremigen Spargel-Gnocchis<sup>1/3/5/7</sup>

24,90 €

#### „Nose to tail“ vom Westerwälder Wild

mit frischem grünem Spargel vom Grill auf Süßkartoffelpüree und Muskato-Trauben<sup>5/7</sup>

29,90 €

#### Glasierte Milchkalbsleber

in der Pfanne gebratene Leber mit Zwiebeln, Kartoffelpüree, wildem Brokkoli und glasierten Äpfeln<sup>5/7</sup>

24,90 €

### Aus den Gewässern

#### Gebratene Bachforelle im Ganzen

keramisch gegrillte Bachforelle mit cremigem Kartoffelpüree, Krabben, Ei und erfrischendem Gurkensalat<sup>2/4/5/8</sup>

25,90 €

## Für unsere Kleinen Gäste bis 12 Jahre

### **Kleines Wiener Schnitzel vom Milchkalb**

mit krossen Pommes und Pilzrahmsauce<sup>1/3/5/7</sup>

12,90 €

### **Frische Tomaten-Gnocchis**

mit Parmesan<sup>1/3/5</sup>

9,80 €

## Süße Leckereien

### **Erfrischende leichte Himbeermousse**

hausgemachte Himbeermousse mit fruchtiger Sauce und Butter-Walnuss-Crunch<sup>1/5/6</sup>

8,90 €

### **Vanille-Limetten-Joghurtcreme**

fein abgeschmeckte Joghurtcreme mit Erdbeeren und Basilikum-Schoko-Crumble<sup>1/3/5/6</sup>

9,90 €

Da wir alle Gerichte frisch kochen, können wir auf jede Unverträglichkeit eingehen.  
Sprechen Sie uns einfach an.

### **Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen**

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;
  2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  5. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose;
  6. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Pistazien, Maccadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus enthaltene Erzeugnisse;
  7. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  8. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  9. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  10. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/Kg als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für die verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
  11. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  12. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  13. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  14. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 