

Spargelzeit 2022 im Bootshaus in Ketsch

Vorspeisen

<i>Aufgeschlagenen Spargelcremesuppe mit frischen Spargelstücken*^{6,10}</i>	€ 7,00
<i>Spargelsalat mit gebratenem Garnelenspieß*^{5,10}</i>	€ 13,80
<i>Spargelcocktail mit gekochtem Schinken, Krebschwänzen u. Champignons*^{5,10,c}</i>	€ 11,80

Hauptgang - individuell

<i>Portion Ketscher Stangenspargel mit zerlassener Butter oder selbstgemachter Sauce Hollandaise*^{6,10}</i>	€ 19,80
--	---------

Dazu ergänzende Beilagen:

<i>Portion Neue Kartoffeln</i>	€ 4,00
<i>Speck- oder Kräuterpfannkuchen*^{1,6,10,c}</i>	€ 5,00
<i>Schinkenteller mit rohem, gekochtem Schinken und Wildschinken*^c</i>	€ 9,00
<i>Argentinisches Rumpsteak 180gr. *¹⁰</i>	€ 16,00
<i>Argentinisches Rumpsteak 200gr. *¹⁰</i>	€ 20,00

Hauptgänge – von uns für Sie zusammengestellt

Carl-Theodor-Teller:

<i>Schnitzel „Wiener Art“, neue Kartoffeln u. Spargelgemüse*^{1,10}</i>	€ 18,80
<i>Spargelgemüse mit Sauce Hollandaise und Speckpfannkuchen*^{1,6,10,c}</i>	€ 14,80
<i>Stangenspargel mit Schinkenstreifen, Sauce Hollandaise u. Käse gratiniert, dazu neue Kartoffeln*^{1,6,10,c}</i>	€ 20,80
<i>½ Pfd. Ketscher Stangenspargel mit gebratenem Zanderfilet, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln*^{6,10}</i>	€ 25,80
<i>½ Pfd. Ketscher Stangenspargel mit Wiener Schnitzel vom Kalb, neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise*^{1,6,10}</i>	€ 28,80

Zum Spargel empfehlen wir leichte, trockene Weine:

Weißwein Auxerrois aus der Pfalz oder einen Bardolino Chiaretto (Roséwein) vom Gardasee. Jeweils als 0,2l Glas zu € 7,00 oder als 0,75l Flasche zu € 28,00.

*Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse): 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Cashewnüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere / C= Antioxidans / K= Säuerungsmittel