

Adlers Spargelwochen

Spargelsalat

mariniert mit Bärlauchvinaigrette
dazu Coppa di Parma **oder** Räucherlachs
und Ciabatta
€ 13,50



Spargelcremesuppe

mit Pancetta-grissini
€ 7,20

Grünspargelgratin

mit Kirschtomaten, Kartoffelchen
überbacken mit Buttersauce und Mozzarella
€ 19,50

Frischer deutscher Stangenspargel

zur Wahl mit:
Sauce Hollandaise **oder** zerlassener Butter
Pellkartoffeln **oder** Kräuterflädle
€ 20,50

...passend zum Spargel:

kleines paniertes Schnitzel € 6,50
kleines Schweinefilet € 7,50
kleines Rindersteak € 12,00
gegrilltes Zanderfilet € 11,00
italienischer Kochschinken aus Emilia Romagna € 8,00

Weinempfehlung zum Spargel:

Fränkische Machart **Silvaner** – Winzerkeller Sommerach,
trocken, weiß „Bocksbeutel“

Ein typischer fränkischer Silvaner: trocken, klar und puristisch. Dezent in der Frucht, dafür mit mineralischer Würze und feinen Kräuternoten. Am Gaumen straff, erdig und sehr präzise – ein Wein, der seine Herkunft deutlich zeigt.
0,2l – 6,00 € / 0,75l 21,00 €



Sauvignon Blanc & Grüner Veltliner „Rock me Amadeus“

Weingut Hammel Pfalz, trocken, weiß

Eine moderne, aromatische Cuvée: Der Sauvignon Blanc sorgt für Frische und Noten von Zitrus, Stachelbeere und grünen Kräutern, während der Grüne Veltliner Saftigkeit, Würze und milden Pfeffer beisteuert. Lebendig, animierend und gleichzeitig gut balanciert
0,2l 6,90 € / 0,75l 23,50



Dessertempfehlung:

Erfrischendes **Zitronensorbet** „Italiano“
in der Zitronenfruchtschale serviert
€ 5,00

Cremiges **Kokosnusseis**

in der Kokoschale serviert mit frischen Erdbeeren
und Schokoladensauce
€ 6,20

Restaurant **Adler** Waldhausen