

Spargelgerichte 2026



Unser StolpereichDRINK

ERDBEER HUGO/

Sekt, Holunderblütensirup, Minze, frische Erdbeeren,
Mineralwasser und Stefans hausgemachte
Erdbeer-anille-Kokosmarmelade

9,50

* * *

Frühlingswein der Wachtenburg Winzer

Litschi - Rosenblüte - Ananas Jedes Jahr wieder eine
gelungene Zusammenstellung des Kellermeisters. Weckt
Frühlingsgefühle: Fruchtiges und fein abgestimmtes Cuvée
aus besten Pfälzer Lagen. Angenehm frisch, trocken,
mit milder Säure und tollem Bukett.

6,50 0,2l

18,50 0,75l

* * *

Suppe

Cremesuppe von Pfälzer Spargel

8,50

Spargeleinlage & Frühlingskräuter

* * *



Hauptgerichte:

Portion deutscher Spargel „Bergisches Land“
im saftigen **Eier-Pfannkuchen** gerollt, mit gebratenen
Champignons und **Schinkenstreifen** belegt,
dazu neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise

28,50

* * *

350g frischer Stangenspargel aus der Pfalz

mit Drillingkartoffeln und
hausgemachter Sauce Hollandaise

19,50

Gerne könne Sie noch folgendes dazu wählen:

ein Schnitzel Wiener Art 27,70

2 panierten Medaillons von der Schweinelende 29,90

Teres Major vom Simmentaler Weiderind 34,50

Fang des Tages gebraten 31,50

* * *

Mailänder Art:

Portion Pfälzer Spargel mit Schinkenstreifen, Tomatenwürfeln,
Brunnenkressepesto und Mozzarella überbacken,

Drillingkartoffeln und Sauce Hollandaise 24,90

* * *

Dessert

Erdbeerbecher 2.0

marinierte Pfälzer Erdbeeren mit leckerem
Feinkost Käfers Vanilleeis dazu Karotten **Brownie** und
fluffiges **Schokoladenmousse**, mit Schlagsahne 10,50