

# H E B E L

— RESTAURANT —

## *Genießen Sie bei uns frischen und regionalen Spargel.*

Dazu empfehlen wir:

Riesling, 2017, trocken vom Weingut Lämmlein-Schindler, denn Riesling ist anregend: Die Vorlieben der aufgrund seiner spritzigen Frische beliebten Rieslingtraube kann das Markgräflerland bestens bedienen. Steinige Böden, die sie vor allem in der Lage Mauchener Frauenberg vorfindet. Geprägt vom mineralischen Jurakalk hat der Wein eine rassige Struktur verbunden mit einem anregenden Grapefruit- und Pfirsichduft.

Glas 0.1l	3,90
Glas 0.2l	7,50
Flasche 0.7l	30,00



<b>Vorspeise</b>
Grüner Spargelsalat mit Erdbeer- Vinaigrette 9,50
Grün-weißer Spargelsalat Natur 11,50
Grün-weißer Spargelsalat mit hausgebeiztem Lachs 14,50
Spargelquiche mit saisonalem Salat 11,50

<b>Suppe</b>
Spargelcrèmesuppe 8,50
<b>Hauptgang</b>
Portion frischer weißer Stangenspargel 250g / 500g wahlweise mit:
Sauce Hollandaise <i>oder</i> braune Butter & neuen Kartoffeln <i>oder</i> Kratzete
250g 13,00 500g 25,00

<b>Zusätzlich servieren wir</b>
Gekochten & rohen Schinken 7,50 ***
Paniertes Kalbsschnitzel (80g) 8,00 ***
Rinderfilet 19,50 ***
Gebratene Garnelen 10,00 ***
Seeteufel 14,00

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe.

\*\*\*

Alle Preise in € - inkl. MwSt