

# Frischer Spargel aus Sande

**Spargel-Flammkuchen** 12,50  
mit frischem Spargel, Zuckerschoten, gekochten Schinken  
und mit Parmesan überbacken

**Spargelcremesuppe** mit Spargelspitzen 4,90

**“Mühlentoast”** 18,50  
Zwei Schweinemedallions auf Toast  
mit frischem Spargel und Sauce Hollandaise überbacken,  
angerichtet an kleiner Salatgarnitur in Kräutervinaigrette

**Spargel im Schinkenmantel** 14,90  
überbacken mit Sauce Hollandaise und Parmesan,  
serviert mit grünen Nudeln und Tomatensauce

**Portion frischer Sander Spargel** 13,90  
dazu servieren wir Petersilienkartoffeln,  
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

## als Beilage empfehlen wir:

* Schinkenauswahl mit rohen und gekochten Schinken	5,20
* Putenschnitzel (120 g)	8,20
* Kalbsschnitzel (120 g)	11,50
* Wolfsbarschfilet (150 g)	10,50
* Medallions vom Schweinefilet (200 g)	12,--
* Argentinisches Rumpsteak (200 g)	15,--

Spargel als **Beilage** zu unseren à-la-carte-Gerichten 8,50  
oder als **Austausch** für die Salat- oder Gemüsebeilage 5,50

## Unsere Weinempfehlung zum Spargel:

2015er MW's Kerner

Qualitätswein, trocken, Franken

Exklusivabfüllung für Landgasthof Alt-Enginger Mühle

0,2	5,--	0,75	17,50
-----	------	------	-------