

Frischer Spargel aus Sande

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

Spargelcremesuppe mit Croûtons 5,50

“Mühlentoast” 19,50
Zwei Rindermedaillons auf Toast
mit frischem Spargel und Sauce Hollandaise überbacken,
angerichtet an kleiner Salatgarnitur in Kräutervinaigrette

Portion frischer Sander Spargel 14,50
dazu servieren wir Petersilienkartoffeln,
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

als Beilage empfehlen wir:

- * Schinkenauswahl mit rohen und gekochten Schinken
 - * Kleines Kalbsschnitzel (80g) 5,50
 - * 5 Garnelen (ca.120g) 8,50
 - * Medaillons vom Schweinefilet (200g) 9,--
 - * Argentinisches Roastbeef (250g) 12,--
- 18,--

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

Unsere Weinempfehlung zum Spargel:

2017er MW's Kerner

Qualitätswein, trocken, Franken

Exklusivabfüllung für Landgasthof Alt-Enginger Mühle

0,2 5,50 0,75 18,50