

# 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,  
angerichtet an kleiner Salatgarnitur mit 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 5,50
- \* Kleines Kalbsschnitzel (ca.80g) 8,50
- \* Viktoriabarschfilet (ca.200g) 10,--
- \* Medaillons vom Schweinefilet (ca.200g) 10,--
- \* Argentinisches Roastbeef (ca.250g) 18,--

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:

2018er MW's Kerner

Qualitätswein, trocken, Franken

Exklusivabfüllung für Landgasthof Alt-Enginger Mühle

0,2 5,50

0,75 18,50