

Alta Villa

Spargelzeit...

<i>Cremesuppe von weißen Spargeln mit Knusperspeck</i>	<i>Eur 6.00</i>
<i>Flan von weißen Spargeln an Parmesancreme mit schwarzem Trüffel</i>	<i>Eur 9.00</i>
<i>Großer Salatteller „Asparagi“ – Feldsalat mit weißen Spargeln, Grana, Knoblauchcroutons, Ei sowie nativem Olivenöl und Balsamico ^d</i>	<i>Eur 10.00</i>
<i>mit Hähnchenbruststreifen / Garnelen</i>	<i>Eur 13.00 / 16.00</i>
<i>Weißer Spargel mit geschmolzener Butter und Parmaschinken dazu Stampf von jungen Kartoffeln mit Petersilie und Olivenöl</i>	<i>Eur 16.50</i>
<i>Risotto mit weißen Spargeln und schwarzem Trüffel</i>	<i>Eur 17.50</i>
<i>Hähnchenebrustfilet mit leichter Senfsauce an weißen Spargeln und Stampf von jungen Kartoffeln mit Petersilie und Olivenöl</i>	<i>Eur 16.50</i>
<i>Gegrilltes Entrecote von der Färse an Parmesansauce mit weißen Spargeln und Knoblauchkartoffelpüree</i>	<i>Eur 19.50</i>
<i>Filet vom Norwegischen Wildfanglachs vom Grill mit leichter Senfsauce an weißen Spargeln und jungen Kartoffeln</i>	<i>Eur 19.50</i>
<i>Pizza Sparago (Ei, weißer Spargel und Parmaschinken)</i>	<i>Eur 12.50</i>
<i>Pizza Bianco & Verde (weißer und grüner Spargel sowie Kartoffeln)</i>	<i>Eur 9.80</i>
<i>Pizza auf Basis von Vollkornteig zuschl.</i>	<i>Eur 2.00</i>

Unsere Weinempfehlung zu Spargeln

Blanc de Blanc, Weingut Mohr, Lorch

- Cuvée von Muskateller, Weissburgunder, Riesling und Silvaner (Biowein, vegan)

0,1 l Eur 3.20

0,2 l Eur 5.90