

# Paulaner's Spargelkarte

## Weinempfehlung

<b>2021 Weingut Metzger   Prachtstück Rose´KuhbA</b>	<b>0,2 l</b>	<b>12,00€</b>
<b>Pfalz I DE</b>	<b>0,75l</b>	<b>39,00€</b>

## Vorspeise | Starter

<b>Klassische Spargel Cremesuppe   Classic Asparagus cream soup</b> <sup>(CL)</sup>	<b>10,50€</b>
glasierter Spargel, Schnittlauch Öl und Kerbel <i>glazed asparagus, chive oil and chervil</i>	

<b>Bunter Spargelsalat mit alten Getreide   Colorful asparagus salad with old grains</b> <sup>(lm)</sup>	<b>18,50€</b>
marinierter Spargel, Rotkorn, Buchenpilze, Radieschen, Erdbeer Chips, junger Spinat Bio Kresse und Holunderessig Vinaigrette <i>Marinated asparagus, red grain, beech mushrooms, radishes, strawberry chips, young spinach</i> <i>Organic cress and elderberry vinegar Viniagrette</i>	

+Lachsfilet 120g   Salmon fillet 120g <sup>(E)</sup>	<b>+ 16,50€</b>
+Black Tiger Garnelen 4 St   Black tiger prawns 4 stk <sup>(G)</sup>	<b>+ 17,50€</b>

## Hauptgang | Main course

**Kombinieren Sie sich Ihr Spargelgericht ganz nach Ihren Wünschen**  
**Combine your asparagus dish just as you like**

<b>250g Schrobenhausener Spargel   250g Schrobenhausener Asparagus</b> <sup>(CL)</sup>	<b>31,50€</b>
Sauce Hollandaise oder geklärte Butter mit neuen Kartoffeln <i>Hollandaise sauce or clarified butter with new potatoes</i>	

80g Bärlauch Schinken <i>80g wild garlic ham</i>	<b>+10,50€</b>	Fjord Lachsfilet vom Grill 120g <sup>(EC)</sup> <i>Fjord salmon fillet from the grill 120g</i>	<b>+16,50€</b>
Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb <sup>(CDM)</sup> <i>Small escalope of veal</i>	<b>+18,00€</b>	Black Tiger Garnelen 4 stk <sup>(G)</sup> <i>Black tiger prawns 4 stk</i>	<b>+17,50€</b>

<b>Pappardelle mit gegrilltem Spargel   Pappardelle with grilled asparagus</b> <sup>(CDJL)</sup>	<b>19,90€</b>
in Kerbelcreme Sauce mit fein gehobelter Belper Knolle in chervil cream sauce with finely sliced Belper tuber	

+Lachsfilet 120g   Salmon fillet 120g <sup>(E)</sup>	<b>+ 16,50€</b>
+Black Tiger Garnelen   Black tiger prawns 4 stk <sup>(G)</sup>	<b>+ 17,50€</b>

## Dessert | Dessert

<b>Windbeutel   Cream puff</b> <sup>(CDML)</sup>	<b>10,50€</b>
mit Vanilleeis und Apfelholunder Kompott <i>with vanilla ice cream and apple-elderberry compote</i>	

Sehr geehrte Gäste, bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten, wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Dear guests, if you suffer from allergies or food intolerances, please notify our service staff.