

Montag, 21. Mai 2018

BEELITZER SPARGEL

Spargelcremesuppe 6,50

1/2 Pfund Spargel mit Bröselbutter und Salzkartoffeln 16,50

1/2 Pfund Spargel mit Bröselbutter, Schwarzwälder Schinken und Salzkartoffeln 19,90

1/2 Pfund Spargel mit Bröselbutter, kleinem Wiener Schnitzel und Salzkartoffeln 27,50

1/2 Pfund Spargel mit Bröselbutter, kross gebratenem Zanderfilet und Salzkartoffeln 25,50

Holländische Soße zum Spargel 2,50

hierzu unsere Weinempfehlung:

2016 Silvaner trocken Erste Lage „Kugelspiel“ Castell (VdP), Franken Glas 0,1l 4,70



Kartoffelsuppe mit Schinkenknacker^{1,3,6} (auf Wunsch vegetarisch) 6,00

Kleiner Salatteller 4,50



Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Kartoffelsalat und Gurkensalat 20,90

Königsberger Klopse (aus Kalbfleisch) mit Kapernsoße, Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat 14,50

Backhähnchenbrust mit Kartoffel-Feldsalat und Kürbiskern-Schmand 18,50

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln 16,90



Salatteller mit überbackenem Ziegenkäse, gerösteten Sonnenblumenkernen und Sesam 13,50

Senfeier mit Quetschkartoffeln vegetarisch 9,50

Bärlauch-Teigtaschen mit Tofu und gerösteten Haselnüssen vegan 14,50



Apfelstrudel mit Rosinen, Nüssen und Vanillesoße 6,90

Grießflammerie mit Rhabarberkompott 5,50

Dazu passend ein Glas Süßwein:

2006 Riesling Auslese „Serrig Schloss Saarsteiner“ Schloss Saarstein (VdP), Mosel, Glas 5cl 5,00

Alle Gerichte werden frisch zubereitet. Es kann bei vollbesetzter Gaststätte zu Wartezeiten kommen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Alle Preise in Euro.

www.prater-gaststaette.de