

Spargel - Zeit

Riffert's RESTAURANT
DIE ESSE

Spargel trifft Schnitzel

18,20 €

knuspriges Schweineschnitzel mit frischem deutschen Spargel und Sauce Hollandaise, dazu Kroketten

Spargel – Prinzess

19,20 €

von frischem deutschen Spargel mit Sauce Hollandaise, zarte Schweinelendchen vom Lavasteingrill mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Kroketten

Spargel Art des Hauses

20,50 €

von frischem deutschen Spargel mit Kochschinkenstreifen, gratiniert mit Sauce Hollandaise, dazu Frühlingkartoffeln

Spargel trifft Bärlauch



20,50 €

von einem Pfund frischem deutschen Spargel, mit Bärlauch-Hollandaise, dazu Frühlingkartoffeln (unser Bärlauch-Pesto für die Soße ist hausgemacht)

Spargel „Pur“



19,50 €

von einem Pfund frischem deutschen Spargel, - wahlweise - mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu Frühlingkartoffeln

Unsere
Weinempfehlung
zu Ihrem Spargelgericht



Weingut Carl Loewen
Weisswein-Cuvée
Mosel Blauschiefer
2020 - trocken -
12 % vol, vegan

*Le vin est la réponse
de la terre au soleil.*

*Der Wein ist Antwort
der Erde an die Sonne.*
(M. Fuller)

0,75 l Flasche gekühlt

16,50 €