



Genuss-Spargel

Mit unserer besonderen Garmethode, dem „Sous vide“-Verfahren erhalten und konservieren wir den absoluten Geschmack. Ein MUSS für jeden Spargelliebhaber!
mit der

Becher **1****2****3** Spargel-Formel

Sous vide ist eine besondere Zubereitungsart, wobei die einzelne Portion im Vakuumbbeutel unter 100 Grad, im eigenen Saft gegart wird und daher eine Geschmacksexplosion ist.

Portion deutscher Stangenspargel
mit Ihrer Lieblingsbeilage und Lieblingssoße

300 Gramm Rohgewicht 16,00



1

Lieblingssoße

- Zerlassene Butter
- Sauce Hollandaise

2

Beilagen

- Drilling-Kartoffeln 5,00
- Kräuterflädle 6,00

3

Wählen Sie zu Ihrem Genuss-Spargel Ihre klassische Beilage

- Filstaler Kochschinlen 6,00
- Lachssteak 9,50
- Paniertes Schweineschnitzel 8,00
- Rinder Tournedo 11,00