



CLUBRESTAURANT
AM WANNSEE
— im MYCvD —

Bleich-Spargel

"Meine Geschichte"

Lange bevor mich die Menschen als Gaumenschmaus entdeckten war ich als Heilpflanze bekannt. Schon vor über 5.000 Jahren habe ich in China den Menschen bei ihren Leiden geholfen und mein bestmöglichstes getan, um Husten, Harnkrankheiten und Geschwüre den Gar aus zu machen. Meine wahren Vorzüge, der außergewöhnliche Geschmack und das unvergleichliche Aroma entdeckten die römischen und später auch die griechischen Feinschmecker*. Damals noch wildwachsend, tat mir besonders das Mittelmeerklima gut. Im Laufe der Zeit wurde ich dann von den Menschen kultiviert und durch Züchtung veredelt, wodurch ich dann die ganze Welt erobert konnte.

SPARGELSUPPE

mit Gröstl vom Seranoschinken^(F,8)
6,90 €

GEMISCHTER SALAT

mit in karamellisierten Spargelspitzen^(A,D)
10,90 €

PORTION SPARGEL

mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter
13,90 €

Sellerieschnitzel (vegetarisch)	3,00 €
dazu Heu-Kochschinken (eigene Herstellung, nicht immer im Angebot) ⁽⁸⁾	4,00 €
oder Schnitzel Wiener Art (Schwein)^(A,D) (frisch aus der Oberschale geschnitten)	5,00 €
oder Seranoschinken ⁽⁸⁾	7,00 €
oder Wiener Schnitzel (Kalb)^(A,D) (frisch aus der Oberschale geschnitten)	13,00 €
oder Argentinisches Rumpsteak	13,00 €
oder gebratenes Lachsfilet	11,00 €

DER WEIN ZUM SPARGEL

Italien

Pierpaolo Pecorari

SAUVIGNON BLANC

Venezia Giuli - trocken

0,2 l - 7,50 € - 0,75 l - 27,50 €

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserer Hauptkarte!