



Restaurant - Hotel - Wüstüble

Weißes Kreuz

Weingut - Hausbrennerei

Besitzer Walter Weber

Schlüsselstraße 8 * 79395 Neuenburg am Rhein

Unsere Spargelmenüs

Preise

Restaurant

Mitnahme

Als Aperitif empfehlenswert:

Sekt aus Pinot, brut „Edition 1853“,

Auggener Letten, Klassische Flaschengärung

Gut gekühlt!

Flasche 0,75 l

36,50

Portion Stangenspargel aus unserer Region

mit Kartoffeln oder Kratzete und

zerlassener Butter oder Sc. Hollandaise^{E,M,S}

19,90

17,90

Asperges avec P.d.T nature ou crêpe, beurre ou Sc. hollandaise
Asparagus with Boiled potatoes or Pancake, butter or Hollandaise sauce
Asparagi con patate lesse /crêpe, burro /Salsa olandese



dazu können Sie wählen:

et au choix/ at choice/ a scelta:

Portion gemischter Schinken

7,50

6,80

Jambon mêler / ham mixed / prosciutto mescolare

Schweinerückensteak natur

11,40

10,30

Steak de porc / porc steak / Bistecca di maiale

Kalbsschnitzel *Wiener Art*

16,50

14,90

Escalope de veau à la viennoise / „Wiener Schnitzel“ of veal /
Scaloppina vitello impanata



Spargel im Pfannkuchen,

dazu Schwarzwälder Schinken

21,90

19,70

Asperges dans la crêpe, jambon fumé /
Asparagus in Pancake, smoked ham/
Asparagi con crêpe, prosciutto affumicato

Weissburgunder "Chritz Wirts Sunne-Mariele" ..

Landwein trocken, von 2018

Gut gekühlt!

Flasche 0,75 l

19,00

6,50

