



GASTHOF
Pflammingner

Spargelzeit



*Unser Spargel kommt frisch vom
Spargelbauern Gänger aus Motzing (Niederbayern)*

Vorspeisen

Spargelcremesuppe

mit knusprigen Croutons und Schnittlauch

Tomaten-Spargelragout mit Balsamico

verfeinert mit Olivenöl und Basilikum serviert
auf geröstetem Schwarzbrot und kleinem Salatbouquet

Hauptgerichte

Portion frischer Stangenspargel aus Motzing (250 g, geschält)

erntefrisch geschält, serviert mit butterzarten Schwenkkartoffeln
wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

dazu empfehlen wir:

Frischer, luftgetrockneter Bauernschinken

Zarter gekochter Schinken

Kleines paniertes Schweineschnitzel

Kross gebratenes Lachsfilet (150 g) auf der Haut serviert

Rinderrückensteak (150 g) mit Kräuterbutter

Spargel „Florentiner Art“

eine Portion Spargel mit Blattspinat
und Gorgonzola-Rahmsauce überbacken dazu Schwenkkartoffeln

Penne „Carbonara“ mit Spargel

mit Speck, Ei und weißem Spargel
verfeinert mit knusprigem Rucola

Extra-Portion Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter