



## Spargel im Brauhaus

Im Frühling, wenn die Sonne lacht und keiner mehr an Winter dacht', dann ruft vom Feld mit stolzem Klang der Spargel: „Leut', jetzt bin ich dran!“

Frisch gestochen aus der Erd', weiß wie's Bier und heiß begehrt, liegt er plötzlich auf dem Teller – und jeder wird ein bisschen schneller.

Mit Schnitzel, Schinken oder pur, mit Butter satt – das ist Natur! Und wenn die Hollandaise noch fließt, weiß man genau, warum man's liebt.

Im Brauhaus kling'ts von Tisch zu Tisch: „Noch eine Portion – der ist ja frisch!“ Dazu ein Bier, gut eingeschenkt, das jedes Spargelherzchen lenkt.

So heben wir das Glas geschwind auf dieses edle Frühlingskind. Denn eines weiß hier Groß und Klein:

**Zur Spargelzeit muss Brauhaus sein!**



# Spargelkarte

# Spargelzeit

Wenn die Tage heller werden und der erste Spargel auf den Tisch kommt, beginnt für uns die schönste Zeit des Jahres. Freuen Sie sich auf frische, leichte Aromen, feine Kräuter und liebevoll zubereitete Gerichte, die den Frühling auf den Teller bringen.

## **Frühlingsbowle** **6,80€**

Hausgemachte Frühlingsbowle mit frischen Erdbeeren, Zitronen und Minze, veredelt mit trockenem Weißwein und einem Schuss Aperol. Ideal als Aperitif oder zu unseren Spargelgerichten.

## **Grüne Spargelcremesuppe** **8,20€**

mit Spargel-Popcorn, Mandelsplitter, rosa Pfeffer dazu Brauhaus-Baguette

## **Brauhaus Vitello Tonnato** **16,50€**

Zart gegarter Kalbstafelspitz, fein aufgeschnitten, mit kräftiger Thunfisch-Senf-Creme, gebratenem grünem Spargel und Kapern-Vinaigrette

## **Spargelflammkuchen** **13,50€**

mit Rahm, Kochschinken, weißem und grünem Spargel, roten Zwiebeln, überbacken mit Sauce Hollandaise

# Spargelzeit

**Gebutterte Kartoffeln und Sauce Hollandaise**  
mit 300g (Rohgewicht) Spargel **19,90€**  
mit 500g (Rohgewicht) Spargel **22,80€**

**dazu Kochschinken** **+3,50€**

**Spargelpasta (vegetarisch)** **18,90€**

Rigatoni mit gebratenem grünem Spargel, Sauce Hollandaise, Walnüsse, Grana Padano und einem Hauch Zitrone

**Schnitzel vom Schwein** **27,90€**

in Panko-Panade, mit blanchiertem Spargel (300g Rohgewicht), gebutterten Kartoffeln und Sauce Hollandaise

**Chef's Special** **29,80€**

Black Tiger Garnelen mit Schale gebraten mit Knoblauch, grünem Spargel und cremiger Polenta

**Erdbeer-Birramisu „Primavera“** **9,50€**

Hausgemachtes Birramisu mit frischen Erdbeeren und feiner Mascarponecreme