



Restaurant - Hotel - Wüstüble

Weißes Kreuz

Weingut - Hausbrennerei

Besitzer Walter Weber

Schlüsselstraße 8 * 79395 Neuenburg am Rhein

Unsere Spargelmenüs

- Nur zum Mitnehmen! -

Euro

Als Aperitif empfehlenswert:

Sekt aus Pinot, brut „Edition 1853“,

Auggener Letten, Klassische Flaschengärung

Gut gekühlt!

Flasche 0,75 l

10,50

Portion Stangenspargel aus unserer Region

mit Kartoffeln oder Kratzete und

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

17,40

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

Jambon mêler / ham mixed / prosciutto mescolare

6,70

Schweinerückensteak natur

Steak de porc / porc steak / Bistecca di maiale

9,70

Kalbsschnitzel *Wiener Art*

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

14,00

Spargel im Pfannkuchen,

dazu Schwarzwälder Schinken

18,80

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

5,70

