



Restaurant - Hotel - Wüstüble

Weißes Kreuz

Weingut - Hausbrennerei

Besitzer Walter Weber

Schlüsselstraße 8 * 79395 Neuenburg am Rhein

Unsere Spargelmenüs

- Tellergerichte! -

Euro

Als Aperitif empfehlenswert:

Sekt aus Pinot, brut „Edition 1853“, Augghener Letten, Klassische Flaschengärung

0,10 l Glas 4,90

Flasche 0,75 l 30,00

Portion Stangenspargel aus unserer Region

mit Kartoffeln oder Kratzete und

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

19,40

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

7,50

Jambon mêler / ham mixed / prosciutto mescolare

Schweinerückensteak natur

10,90

Steak de porc / porc steak / Bistecca di maiale

Kalbsschnitzel *Wiener Art*

15,90

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



Spargel im Pfannkuchen,

dazu Schwarzwälder Schinken

20,90

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

Weissburgunder "Chritz Wirts Sunne-Mariete",

Landwein trocken, von 2018

1/4 l 5,20

Flasche 0,75 l 16,00

(inkl. 0,5 l Fl. Mineralwasser)

