



Genuss-Spargel

Mit unserer besonderen Garmethode, dem „Sous vide“-Verfahren erhalten und konservieren wir den absoluten Geschmack. Ein MUSS für jeden Spargelliebhaber!

S
U
S
S
M
I
T
D
E
R

mit der

Becher **1** **2** **3** Spargel-Formel

Sous vide ist eine besondere Zubereitungsart, wobei die einzelne Portion im Vakuumbbeutel unter 100 Grad, im eigenen Saft gegart wird und daher eine Geschmacksexplosion ist.

Portion deutscher Stangenspargel
mit Ihrer Lieblingsbeilage und Lieblingssoße

350 Gramm Rohgewicht 21,50



1

Lieblingssoße

- Zerlassene Butter
- Sauce Hollandaise

2

Beilagen

- Drilling-Kartoffeln 5,00
- Kräuterflädle 6,50

3

Wählen Sie zu Ihrem Genuss-Spargel Ihre klassische Beilage

- Filstaler Kochschinken 6,80
- Gebeizter Lachs 9,50
- Paniertes Schweineschnitzel 7,50
- Zwei Schweinemedallions 9,50
- Lachssteak 14,50

