



SCHAPPELSTUBE  
RESTAURANT

## Unsere Spargelsaison 2025

### Aperitiv

**Basilikum Spritz** € 8,80  
Mit Gin, Prosecco, Limette, Holundersirup und Basilikum

### Vorspeisen

**Spargelcremesuppe** € 7,90  
Feine Cremesuppe vom Weißen Spargel mit Bärlauch-Croutons

**Bärlauchsuppe** € 7,90  
Aromatische Frühlingssuppe mit Frischem Bärlauch

**Badischer Spargel-Salat an Bärlauch-Pesto** € 16,90  
mit Mozzarella und garniert mit Pinienkernen

### Hauptgerichte

**Badischer Spargel mit Salzkartoffeln** € 24,90  
dazu wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

**Badischer Spargel mit Rohschinken und Salzkartoffeln** € 27,50  
mit wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

**Badischer Spargel mit Rindersteak** € 38,90  
dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

**Schweinefilet im Speckmantel an Spargel-Sahnesauce** € 35,80  
serviert mit Salzkartoffeln und Gemüsebukett

**Gegrillter Lachs mit Badischem Spargel** € 35,50  
an Bärlauch-Butter dazu Salzkartoffeln

**Paniertes Schweine Schnitzel mit Spargel** € 31,90  
dazu Salzkartoffeln und Hollandaise-Soße

**Spargel-Toast belegt mit Schinken und Spargel** € 22,90  
Mit Sauce Hollandaise überbacken und dazu Salatgarnitur

### **Dessert**

**Pistazien-Crème-Brûlée** € 8,50  
begleitet von Obst und Vanille-Eis

### **Unsere Weinempfehlungen**

**Weißer Burgunder** – Oberkircher Winzer (Baden)  
Ein eleganter und trockener Weißwein mit feiner Frucht und ausgewogener Säure. Passt hervorragend zu Spargelgerichten, Fisch und leichten Vorspeisen.  
0,75 l – 22,50 EUR / 0,25 l – 7,50 EUR

**Rubick** – Kellerei Bozen (Südtirol)  
Ein kräftiger Rotwein mit Aromen von dunklen Beeren, Gewürzen und feinem Holz. Ideal zu kräftigen Hauptgerichten wie Rindersteak oder Schweinefilet.  
0,75 l – 33,50 EUR / 0,25 l – 11,00 EUR

**Five Roses Rosé** – Leone de Castris (Apulien, Italien)  
Der erste Roséwein Italiens: frisch, fruchtig und aromatisch. Ein echter Klassiker mit Aromen von Kirschen und roten Beeren – besonders gut zu mediterranen Vorspeisen und hellem Fleisch.  
0,75 l – 23,90 EUR / 0,25 l – 8,00 EUR