

**Empfehlungen
zu den Maibock- und Spargeltagen 2018
von unserem Küchenteam
und Chefkoch
Herrn Harry Suhl**



Erfurt

Suppe

Spargelcremesuppe klein 5,90€ / groß 7,90 €
mit Spargeleinlage

... für Zwischendurch zum Augustiner-Edelstoff

Brauhaus-Flammkuchen -herzhaft- 11,90€
Schinkenspeck mit grünem / weißem Spargel

.....oder Vegetarisch

Spargel-Flammkuchen -pikant- 10,90€
mit grünem / weißem Spargel

Gaumenfreuden mit Spargel 2018

Land-Schweinelende -kleine Tranchen- **an Spargel 18,90€**
(aus der Strohhaltung)

Petersilien-Kartoffeln Sauce - Hollandaise **oder** Brauner-Butter

Schnitzel Spargel 19,90€

Röstkartoffeln Sauce - Hollandaise **oder** Brauner-Butter

Spargel mit gekochtem Saftschinken 14,90€

Petersilien-Kartoffeln Sauce - Hollandaise **oder** Brauner-Butter

Spargel mit geräuchertem Landschinken 14,90€

Petersilien-Kartoffeln Sauce - Hollandaise **oder** Brauner-Butter

Natur-Spargel 200g-250g 10,90€

Petersilien-Kartoffeln Sauce - Hollandaise **oder** Brauner-Butter

...einheimische Rezeptur

Hack-Klöße an frischen Spargelgemüse 14,90 €

Kartoffelstampf

Süßer Abschluss

-Spargelparfait 5,90€

Erdbeeren mit grünem Pfeffer und etwas Sahne

Viel Freude, guten Appetit Ihr Erfurter Augustiner-Gastgeber

Biersekt?

Ein trockener Sekt
mit Biergeschmack

– so etwas gibt es ja gar nicht –
wohl aber gibt es den Augustiner Maibock!

Der Maibock ist im Antrunk sehr
leicht, spritzig und trocken wie ein
hochwertiger trockener Sekt und hinterlässt
im Abgang statt eines süßen
Nachgeschmacks sogar einen leicht salzig
wirkenden Eindruck.

....sehr zum fröhlichen Segen.



„Augustiner“



Uwe Machnik mit seinem Team