

Empfehlungen
zu den frühen Spargeltagen 2017
von unserem Küchenteam
und Chefkoch
Herrn Harry Suhl



nach alter Tradition
.... hinzu ein gutes Augustiner-Edelstoff
vom Holzfass

Suppe
Spargelcremesuppe klein 5,90€ / groß 7,90 €
mit kleinen Spargelstückchen

.....oder für Zwischendurch zum -Augustiner-Edelstoff-
Brauhaus-Flammkuchen -herzhaft / pikant- 9,90€
Landschinken mit grünen / weißen Spargel

Gaumenfreuden mit Spargel 2017
Wildlachs an Spargel 17,90€
Petersilien-Kartoffeln Sauc-Hollandais **oder** Brauner-Butter

Schnitzel Spargel 16,90€
Röstkartoffeln Sauc-Hollandais **oder** Brauner-Butter

Spargel im geräuchertem Landschinken 13,90€
Petersilien-Kartoffeln Sauc-Hollandais **oder** Brauner-Butter

Natur-Spargel 200g-250g 11,90€
Petersilienkartoffeln

....sehr wichtig, für unsere kleinen Augustiner-Gäste
Fischstäbchen
an Kartoffelstampf **oder** Pommes frites **6,90 €**

Süßer Abschluss
Karamellierter Spargel 6,90€
Erdbeeren Vanilleeis etwas Sahne

Viel Freude, guten Appetit Ihr Erfurter Augustiner-Gastgeber

Uwe Machnik mit seinem Team



„Augustiner“
an der
Krämerbrücke