



„Augustiner“
an der
Krämerbrücke



**Empfehlungen
zu den Spargeltagen 2021
von unserem Küchenteam
und Chefkoch
Herrn Stephan Nußbaumer**



Erfurt

Suppe

- **Spargelcremesuppe** klein 5,90€ / groß 7,90 €
mit Spargeleinlage und Brot

Augustiner an der
Krämerbrücke

für Zwischendurch zum Augustiner-Edelstoff

- **Spargel-Kalbs-Ragout** 7,90€
überbacken mit Bergkäse an Toast
- **Brauhaus-Flammkuchen -herzhaft-** 12,90€
Schinkenspeck / Rucola mit grünem / weißem Spargel



Scannen und einchecken

oder Vegetarisch

- **Spargel-Flammkuchen -pikant-** 11,90€
mit grünem / weißem Spargel

Gaumenfreuden mit Spargel 2021

- **Natur-Spargel 200g-250g** 12,90€
Petersilienkartoffeln Sauce-Hollandaise oder Brauner-Butter
- **Spargel -Traditionell-**
mit geräuchertem Landschinken / mit gekochtem Saftschinken 16,90€
Petersilien-Kartoffeln Sauce - Hollandaise oder Brauner-Butter
- **Knackiger Salat-Teller** mit hausgemachten Frühlingsdressing 13,90€
panierter Spargel / Korb Hausbrot
- **Spargel Kalbsschnitzel** Kapern / Sardellen 21,90€
Rosmarin-Natur-Kartoffeln Sauce - Hollandaise oder Brauner-Butter

einheimische Rezeptur

- **Landschwein-Fleischpflanzt (aus der Strohhaltung)**
3xkleine Hack-Klopse mit Grünem / Weißen Spargelgemüse
Kartoffelstampf 14,90€
-Kleine Portion- 12,90€
- **Spargel an Lammkoteletts** 20,90€
Kroketten Sauce-Hollandaise oder Brauner-Butter

-Beilagen Änderung: Portion Spargel 200g zu jedem Gericht 6,90€
mit Sauce - Hollandaise oder Brauner-Butter

Süßer Abschluss

- **Karamellierter Spargel** 6,90€
Erdbeeren und etwas Sahne

**Viel Freude, guten Appetit Ihr Erfurter Augustiner-Gastgeber
Uwe Machnik mit seinem Team**