

**Empfehlungen
zu den Spargeltagen 2019
von unserem Küchenteam
und Chefkoch
Herrn Stephan Nußbaumer**



vom Holzfass

nach alter Tradition,
... hinzu ein gutes Augustiner-Edelstoff

Suppe

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

für Zwischendurch zum Augustiner-Edelstoff

- **Brauhaus-Flammkuchen -herzhaft-** 12,90€
Schinkenspeck mit grünem / weißem Spargel

oder Vegetarisch

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

Gaumenfreuden mit Spargel 2019

- **Landschwein-Fleischpflanzl (aus der Strohhaltung)**
3xkleine Hack-Klopse an Spargelgemüse Kartoffelstampf **14,90€**
-Kleine Portion **12,90€**
- **Natur-Spargel 200g-250g** **12,90€**
Petersilienkartoffeln Sauce-Hollandaise oder Brauner-Butter
- **Spargel -Traditionell-**
mit geräuchertem Landschinken und 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€**
Petersilien-Kartoffeln Sauce - Hollandaise oder Brauner-Butter

einheimische Rezeptur

- **Kaninchen-Keule an Spargelgemüse** **15,90€**
Thüringer Kartoffel-Kloß und hausgemachtem Semmelkloß
- **Spargel an zart geschmorten Ochsenbäckchen** **20,90€**
Petersilien-Kartoffeln Sauce - Hollandaise oder Brauner-Butter
-Kleine Portion **16,90€**
- **Spargel an Lammkoteletts** **19,90€**
Kroketten Sauce-Hollandaise oder Brauner-Butter

Extra Beilage: Portion Spargel 200g **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

„Augustiner“
an der

Krämerbrücke

Erfurt

