

RESTAURANT

Reblaus

SPARGELKARTE

Saisonal. Regional. Besonders.



VORSPEISEN

SPARGELCREMESUPPE

mit Spargeleinlage & Schnittlauch 7,50

GRÜNER SPARGEL & POCHIERTES EI

grüner Spargel · pochiertes Ei
Miso-Hollandaise · gerösteter Sesam 14,50



HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL & SPARGEL

Wiener Schnitzel vom Schwein
300 g weißer Spargel (sous-vide gegart
mit Butter & Orange)
Miso-Hollandaise · Salzkartoffeln 26,50

RUMPSTEAK & SPARGEL

200 g Rumpsteak
300 g weißer Spargel (sous-vide gegart
mit Butter & Orange)
Miso-Hollandaise · Salzkartoffeln 36,50



EXTRAS

EXTRA SPARGEL (100 G)
weißer Spargel (sous-vide gegart
mit Butter & Orange)
mit Miso-Hollandaise 4,50

EXTRA MISO-HOLLANDAISE 2,50



Gut zu wissen

Unser weißer Spargel wird sous-vide gegart
mit Butter & Orange – für ein unvergleichlich
zartes Aroma.

Er bleibt besonders saftig,
aromatisch und behält seinen
knackigen Biss.

Wir wünschen guten Appetit! ♥