

BRASSERIE GENDARMENMARKT  
**S P A R G E L**



**VORSPEISE**

SPARGELCREMESUPPE MIT GEGRILLTEM GRÜNEN SPARGEL UND BROTCRISP  
*ASPARAGUS SOUP WITH GRILLED GREEN ASPARAGUS AND CRISPY BREAD*  
(A,G,I,L)  
13,50

**DEUTSCHER STANGENSPARGEL**

DAZU PETERSILIENKARTOFFELN UND NACH WAHL  
ZERLASSENE BUTTER, SAUCE HOLLANDAISE ODER SAUCE BÉARNAISE  
*SERVED WITH PARSLEY POTATOES AND YOUR CHOICE OF  
MELTED BUTTER, HOLLANDAISE SAUCE OR BÉARNAISE SAUCE*  
(A,C,G,J,L,U)  
26

**WAHLWEISE MIT**

SAFTIGEM KOCHSCHINKEN  
*JUICY COOKED HAM*  
35

\*

LACHSFILET  
*SALMON FILLET*  
42

\*

TOURNEDOS VOM RINDERFILET(140G)  
*BEEF FILLET Tournedos(140G)*  
46

\*

WIENER SCHNITZEL  
42  
(A,C,D,F,G,I,J,L)

**VEGETARISCH**

SAUTIERTE GNOCCHI IN RAGOUT VOM BEELITZER SPARGEL  
MIT PARMESANKNUSPER UND BÄRLAUCHÖL  
*SAUTÉED GNOCCHI IN RAGOUT OF BEELITZ ASPARAGUS  
WITH PARMESAN CRISP AND WILD GARLIC OIL*  
(A,C,F,G,I,J,L)  
24,90

**DESSERT**

SPARGEL-HONIG-PANNACOTTA MIT BALSAMICO-ERDBEEREN  
UND SALZIGER PISTAZIE  
*ASPARAGUS AND HONEY PANNACOTTA WITH BALSAMIC STRAWBERRIES  
AND SAVOURY PISTACHIO*  
(A,C,F,G,I,J,L)  
15,50

**WEINEMPFEHLUNG**

2022 WEISSBURGUNDER  
ALBERT GLAS  
DEUTSCHLAND / PFALZ

EIN SAFTIGER, RUNDER WEISSWEIN MIT ERFRISCHENDER UND ANGENEHMER SÄURE.  
FLASCHE 0,75L € 39 / 0,2L € 10,90

ALLE PEISE IN EURO  
DIE ZUSATZSTOFFE FINDEN SIE IN DER HAUPTKARTE