



CLUBRESTAURANT
AM WANNSEE
— im MYCvD —

Die Römer haben Spargel wohl erstmals kultiviert

Da der Landbau eine größere Rolle als bei den Griechen spielte, waren die Römer natürlich auch sehr viel stärker an gartenbaulichen und landwirtschaftlichen Verfahren interessiert. Von den Römern sind ausführliche Kulturanleitungen überliefert, die aber zum Teil wesentlich von dem heutigen Anbauverfahren abweichen. Die ausführliche Anleitung von Marcus Portius Cato (ca. 234-149 v. Chr.), wie Spargel im Garten angebaut werden könne, deutet darauf hin, dass Spargel bei den Römern ein geschätztes Gemüse war, welches gerne auch als Vorspeise von wohlhabenden Römern genossen wurde.

SPARGELSUPPE

mit Gröstl vom Seranoschinken^(F,B)
6,90 €

GEMISCHTER SALAT

mit in karamellisierten Spargelspitzen^(A,D)
10,90 €

PORTION SPARGEL

mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter
11,90 €

SPARGEL

mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter

dazu Heu-Kochschinken (eigene Herstellung, nicht immer im Angebot) ⁽⁸⁾	16,50 €
oder Schnitzel Wiener Art^(A,D) (frisch aus der Oberschale geschnitten)	15,90 €
oder Seranoschinken ⁽⁸⁾	19,90 €
oder Wiener Schnitzel (Kalb)^(A,D) (frisch aus der Oberschale geschnitten)	23,00 €
oder Argentinisches Rumpsteak	23,00 €
oder gebratenes Lachsfilet	21,00 €

DER WEIN ZUM SPARGEL

Italien

Pierpaolo Pecorari

SAUVIGNON BLANC

Venezia Giuli - trocken

0,2 l - 7,50 € - 0,75 l - 27,50 €

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserer Hauptkarte!