

# TOLLE KNOLLE

## Spargelkarte

### Unser Wein-Tipp

*Fränkischer Silvaner – „Frisch & Klassisch“*

Ein eleganter, trockener Weißwein mit feiner Frucht und milder Säure.  
Der ideale Begleiter zur Spargelzeit.

<b>559</b>	<b>Spargel Süppchen</b> frisch und hausgemacht	<b>€ 8.50</b>
<b>560</b>	<b>Vegetarischer Spargelteller</b> weißer Spargel serviert mit Reibekuchen, dazu Champignons, Zucchini & Karotten an Sauce Hollandaise	<b>€21.50</b>
<b>561</b>	<b>Kartoffelgnocchi</b> - nach Hausrezept - in Chili-Limetten-Pesto mit weißem Spargel, getrockneten Tomaten, Zucchini & Burrata	<b>€21.50</b>
<b>562</b>	<b>Spargelpizza</b> – im Teig liegt das Geheimnis - Tomaten, Mozzarella, weißer Spargel, Parmaschinken & Rucola	<b>€19.50</b>
<b>564</b>	<b>Portion vom weißen Spargel</b> mit Sauce Hollandaise & neuen Kartoffeln	<b>€19.50</b>
<b>565</b>	<b>Weißer Spargel</b> mit Sauce Hollandaise & neuen Kartoffeln	<b>€16.50</b>
	+ gekochter Schinken	jeweils + <b>€ 8.50</b>
	+ Schweinefilet	jeweils + <b>€15.50</b>
	+ Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	jeweils + <b>€19.00</b>
	+ Zanderfilets	jeweils + <b>€19.00</b>
	+ Rumpsteak (ca. 250g)	jeweils + <b>€19.00</b>
	+ Kalbssteak (ca. 220g)	jeweils + <b>€19.00</b>

### Erdbeerzeit in der Tollen Knolle

<b>571</b>	Portion frische Erdbeeren	<b>€ 9.50</b>
<b>572</b>	mit Sahne	<b>€10.50</b>
<b>573</b>	mit Eis	<b>€11.50</b>
<b>574</b>	mit Eis & Sahne	<b>€11.50</b>
<b>575</b>	mit Eierlikör & Sahne	<b>€12.50</b>

