

Spargelzeit

Vorspeisen

<i>Spargelcremesuppe</i> mit Spargel einlage	4,50 €
<i>Bruschetta</i> mit mariniertem Spargel	je 3,80 €
<i>Salat von grünem und weißem Spargel</i> in Bärlauchvinaigrette mit hausgebeiztem Lachs und geröstetem Ciabatta	14,50 €

Hauptspeisen

Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln, aus der Region mit zerlassener Butter, Bärlauchpesto oder Sauce Hollandaise

Portion 400 g	17,50 €
Portion 250 g	13,90 €

wahlweise mit

<i>paniertem Schweineschnitzel</i>	5,50 €
<i>Katenrauchschinken</i>	7,50 €
<i>Parma-Schweinefiletmedaillons im Kräuter-Speckmantel</i>	8,50 €
<i>gebratenem Lachsfilet</i>	11,50 €
<i>zartem Hirschfleischschnitzel</i>	11,50 €
<i>Angus Rumpsteak 200 g</i>	16,50 €

vegetarisch

Spargel und Pasta

<i>Spaghetti</i> mit grünem und weißem Spargel, Tomatenwürfeln, Bärlauchpesto und Fetakäse	14,80 €
--	---------

Dessert

frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne

5,90 €



Menüvorschlag:

Spargelcremesuppe

frischer Stangenspargel mit Katenrauchschinken

Erdbeerbecher



Unsere Weinempfehlung zum Spargel

*Valckenberg Riesling
Rheinhessen, trocken*

0,2 l 6,10 €

*Waldulmer Spätburgunder
Baden, trocken*

0,2 l 6,10 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.