



Spargelkarte

Asparagus recommendation

Vorspeisen / Starters

Salat von grünem und weißem Spargel in Bärlauch-Vinaigrette mit gebeiztem Rinderfilet und geriebenem Grana Padano € 12,00
White and green asparagus salad in bear's garlic vinaigrette with fillet of beef and grated Grana Padano

Suppe / Soup

Spargelsamtsüppchen mit Mandelsplittern
Asparagus soup with almond slivers € 6,50

Hauptgänge / Main courses

Gratinierter Stangenspargel mit Sauce Hollandaise auf Rauchlachsscheiben, geröstetem Weißbrot und Bärlauchpesto an Salatbouquet
Gratinated asparagus with Sauce Hollandaise on smoked salmon slices, roasted bread and bear's garlic pesto on salad bouquet € 15,00

Portion Stangenspargel (200g Rohgewicht) mit neuen Kartoffeln und geschmolzener Butter oder Sauce Hollandaise
Asparagus spears (200g gross weight) with new potatoes and melted butter or Sauce Hollandaise € 14,50

Dazu empfehlen wir Ihnen – In addition we recommend:

Roher und gekochter Schinken
Smoked and boiled ham € 4,50
oder/or
Gebratene Garnelen (3 Stück)
Roasted prawns (3 Pieces) € 9,00
oder/or
Wiener Schnitzel vom Kalb
Escalope "Viennese Style" € 16,00

Dessert

„Dreierlei von Großmutter's Bestem“
Milchreis mit Zimt-Zucker
Waldmeister Götterspeise mit Vanillesauce
Schokoladenpudding mit gerösteten Mandeln € 6,50
„Three kind of Granny's Best“
Rice pudding with cinnamon and sugar, sweet woodruff jelly pudding and chocolate pudding with roasted almonds