

SPARGEL

FRISCH VOM FELD

AUS DER NACHBARSCHAFT

Spargelcremesüppchen

Asparagus cream soup

(a,i,g) € 5,80

Spargelsalat

Asparagus Salad

Spargel mit Kirschtomaten und Rucola,
mariniert mit feinem Essig und Öl

Fresh asparagus with cherry tomatoes and rocket,
marinated with a delicate vinegar and oil dressing

(a) € 9,90

Frischer Spargel – 300g

Fresh Asparagus

mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter oder Hollandaise
with potatoes and melted butter or hollandaise

(c,i,g) € 15,90

mit Schnitzel "Wiener Art"
with Viennese-style Schnitzel

(a,c,i,g) € 22,50

mit Schwarzwälder Schinken
with Black Forest ham

(2,3,c,i,g) € 21,50

mit rosa gebratenem Hüftsteak vom Rind 200 gr.
with 200g beef hip steak

(c,i,g) € 27,90

zusätzlich eine Portion Rührei – **Unsere Empfehlung**

additionally, a serving of scrambled eggs

(c) + € 4,00

Makkaroni mit grünem Spargel

Macaroni with green asparagus

mit Käse und Tomaten

with cheese and tomatoes

(a,c,g)

€ 19,90

Gratinierter grüner und weißer Spargel

Gratinated green and white asparagus

mit Salzkartoffeln und Hollandaise

with potatoes and hollandaise

(c,i,g)

€ 16,50

Spargel Röllchen

Asparagus Rolls

(a,c,g)

€ 16,90

Spargel mit gekochtem Schinken und Frischkäse

in knuspriger Panade auf Blattsalat mit Joghurt-Dressing

asparagus wrapped in cooked ham and fresh cheese, breaded

and fried, served on a bed of mixed leaf salad with yogurt dressing.



SPARGELMENÜ

DREIGÄNGIGES MENÜ

Spargelcremesüppchen

Rosa gebratene
Schweinefiletmedaillons
mit frischem
Stangenspargel
Sauce Hollandaise und
Kartoffelrösti

Crème Brûlée

€ 29,90

