



Ode an den Spargel



Ob „Königliches Gemüse“, „essbares Elfenbein“ oder auch „Frühlingsluft in Stangen“ – es gibt viele Vergleiche. Genauso groß ist auch die Faszination, die Spargel immer wieder und durch die hunderte Jahre hinweg auf viele Feinschmecker und Kontinente ausübt.

Vorspeise

Langsames antasten ...

Grüner Spargel im Serrano-Schinken an Pinienkern-Vinaigrette	€	8,90
2 Stangen Spargel im Bärlauchcrêpe, dazu Sauce Hollandaise, gratiniert	€	7,90

Suppe

Steigende Versuchung ...

Spargelcremesüppchen mit Brunnenkresse	€	4,20
Bärlauchcremesüppchen mit Croutons	€	4,20

Hauptgang

Frühlingsluft in Stangen ... aus Deutschland

„Sweet Dreams“ Süßkartoffel – gebratener Spargel – Bärlauchpesto – Sauce Hollandaise	€	14,90
½ Pfund Spargel* mit neuen Kartoffeln	€	14,90
mit Koch- und rohem Schinken	€	15,90
mit Schnitzel „Wiener Art“	€	17,90
mit gegrilltem Filet vom Lachs	€	21,90
mit 250g* Rumpsteak „Argentina“	€	22,90
½ Pfund Spargel* als zusätzliche Portion	€	9,90

* Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

*Zu unseren Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln
und zur Wahl Sauce Hollandaise oder braune Butter.*