

SPARGEL AUS DER REGION

Spargelcremesuppe Einlage ^g 	7,9
	große Portion 11,4
Salat von grünem und weißem Spargel Erdbeeren ^{a,g,m} 	13,5
Himbeerdressing Rucola Parmesan Croutons	große Portion 17,5
Hausgebeizter Lachs ^{d,m}	15,4
Senf-Dillsoße marinierter Spargel unsere Kartoffelröstis	große Portion 21,4
Portion frischer Stangenspargel	
Salzkartoffeln Sauce Hollandaise zerlassene Butter ^{c,g,i} 	19,8
+ Kräuter-Rührei ^c 	23,5
+ roher oder gekochter Schinken	26,8
+ Schnitzel Wiener Art ^{a,c,5}	28,5
+ Schweinemedallions	31,8
+ gebratenes Lachsfilet ^d	33,5
+ Färsen-Rumpsteak aus der Region	38,5
1 Pfund frischer Stangenspargel 	
Salzkartoffeln Sauce Hollandaise zerlassene Butter	27,5
Portion frischer Stangenspargel als extra Beilage 	
	12,5
Gegrillte Lammfilets ^{c,g,i}	
Gebratener Grünsparigel Bärlauch-Hollandaise Thymianrisotto	34,9

*Zu allen Speisen servieren wir Ihnen Brot und Butter oder einen Tages-Dip.
Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagenänderungen 1,50 € berechnen.*

Frische Erdbeeren	
+ Vanilleeis Sahne ^{c,g}	5,9
+ Mascarponecreme Minzpesto ^g	8,9

JEDEN FREITAG Spargelbuffet (bis Ende Juni) ab 17:30 Uhr - 36,50 €

Unser TÄGLICHES Angebot für Gruppen ab 4 Personen: „Spargel zum Sattessen“

Frischer Stangenspargel | Schinken roh + gekocht | Schweineschnitzel | Sauce Hollandaise zerlassene Butter | Salzkartoffeln

ab 4 Personen: 36,50 € p.P. (inkl. Suppe + Dessert)
ab 20 Personen: 33,50 € p.P. (inkl. Suppe + Dessert)
(Aufpreis für Schweinelendchen und/oder Lachs jeweils 3,00 €)

Allergene & Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmittel, 12=gewachst, 13= gentechnisch verändert a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fische, e=Erdnüsse, f=Soja g=Milch h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulphite, m= Lupine, n= Weichtiere