

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 ^{c,g,i}	27,5	
Portion frischer Stangenspargel als extra Beilage	12,5	
Gegrillte Lammfilets ^{c,g,i}		
Gebratener Grünspargel 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