



Einen frischen Aperitif vorweg

Prosecco
mit Erdbeerstückchen
Glas 0,1 l 4,50 €

- Spargelcremesuppe** 7,50 €
- Flammkuchen** 18,90 €
mit Hollandaiseschmand, Spargel,
Walnüssen, Cherry- Tomaten und Rucola
- Spargelpfanne** mit Spargel, Zwiebeln und Spätzle in Rahmsauce 21,90 €
mit gebratener Hähnchenbrust im ‚Schinkenmantel
- Spargel- Cordon Bleu** mit Kochschinken, 24,90 €
Käse, Sauce Hollandaise und Kroketten
- Spargel nach Schweizer Art** 26,50 €
überbacken mit Appenzeller Käse, Mandeln und
Serano-Schinken, dazu Röstinchen

- Frischer Stangenspargel** 300 g
- ...und neue Kartoffeln 19,90 €
- ...und Kräuterrührei 21,00 €
- ...und Schnitzel A1,C, 24,90 €
- ...und roher Schinken 2,6 25,90 €

dazu reichen wir Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und Buttersauce

- Gebratenes Lachsforellenfilet** 25,90 €
auf Spargel Pesto mit tomatisierter Hollandaise,
und Salzkartoffeln

Spargel „SATT“
mit Sauce Hollandaise, Buttersauce und Salzkartoffeln,
dazu reichen wir Schnitzel und rohen Schinken
für 32,90 €

Unsere Weinempfehlung zum Spargel
Hügelheimer Rivaner-trocken-Baden 2019
Glas 0,2l 6,90 € / Flasche 0,75 l 23,90 €

Und zum Abschluss etwas Süßes

- Gefüllter Crepe** 8,90 €
mit Sauerkirschen, Vanilleeis und Sahne

Spargel-Spezialitäten