

# Spargelwochen

## Suppen

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken

**6,00 €**

Bärlauchschaumsüppchen mit Spargelstücken

**6,50 €**

## Vorspeisen

Salat von grünem und weißem Spargel  
mit Avocado an pikanter Orangen-Chili-Hollandaise

**13,70 €**

Stangenspargel gebacken im Teigmantel an Orangen-Chili-Hollandaise

**11,00 €**

## Außergewöhnliche Spargelvariationen

Stangenspargel mit Schweinefilet  
an Estragon-Mango-Hollandaise auf Bandnudeln

**29,50 €**

Weißer und grüner Stangenspargel mit Hähnchensaltimbocca  
an Rosmarin-Hollandaise, dazu servieren wir Bandnudeln

**28,00 €**

Gebratenes Welsfilet auf Spargel serviert, dazu eine Cranberry-Hollandaise und  
Korianderkartoffeln als Beilage

**27,20 €**

Stangenspargel mit gebackenem Landei,  
dazu Serranoschinken mit einem hauch von Bärlauchpesto an Kartoffelstampf

**27,00 €**

# Spargelwochen

## Unsere Spargel Klassiker

250g frischer Stangenspargel  
mit Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise  
**16,00 €**

400g frischer Stangenspargel  
mit Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise  
**24,00 €**

### dazu empfehlen wir Ihnen:

Katenschinken/Kochschinken	<b>6,00 €</b>
Rührei	<b>5,00 €</b>
Hähnchensteak 180 g	<b>12,80 €</b>
Schweineschnitzel	<b>11,50 €</b>
Maischolle	<b>14,00 €</b>
Rumpsteak 180 g	<b>18,80 €</b>
„Der Spargelteller“ mit Katenschinken, gekochtem Schinken und Kräuterrührei	<b>8,00 €</b>

## Frühlingshafte Dessertvariationen

Frische Erdbeeren  
**6,00 €**

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis  
**7,20 €**

Erdbeer-Rhabarbergrütze  
mit Vanilleeis im Knuspermantel  
**6,90 €**

### Besondere Empfehlung:

Frische Erdbeeren in Crème fraiche Creme mit grünem Pfeffer  
**7,20 €**