

# Spargelwochen

## Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken  
7,00 €

Salat von grünem und weißem Spargel  
mit Avocadosalat an pikanter Orangen-Chili-Hollandaise  
14,80 €

Stangenspargel gebacken im Teigmantel an Orangen-Chili-Hollandaise  
12,90 €

## Außergewöhnliche Spargelvariationen

Grüner Stangenspargel mit Schweinefilet  
an Estragon-Mango-Hollandaise auf Bandnudeln  
31,80 €

Grüner Stangenspargel mit Hähnchensaltimbocca  
an Rosmarin-Hollandaise auf Bandnudeln  
30,20 €

Gebratenes Welsfilet auf weißem Spargel serviert,  
dazu eine fruchtige Cranberry-Hollandaise  
und Korianderkartoffeln als Beilage  
29,50 €

Weißer Stangenspargel mit einem gebackenem Landei,  
dazu Serranoschinken mit einem Hauch von Bärlauchpesto an Kartoffelstampf  
29,90 €

## Dessert

Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanilleeis im Knuspermantel  
7,30 €

# Spargelwochen

## Unsere Spargel Klassiker

250g frischer Stangenspargel  
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise  
**19,80 €**

400g frischer Stangenspargel  
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise  
**28,50 €**

dazu empfehlen wir Ihnen:

Katenschinken/Kochschinken	<b>6,50 €</b>
Rührei	<b>5,30 €</b>
Hähnchensteak 180 g	<b>13,50 €</b>
Schweineschnitzel	<b>12,00 €</b>
Maischolle	<b>17,00 €</b>
Rumpsteak 180 g	<b>19,90 €</b>
<b>„Der Spargelteller“</b>	<b>8,90 €</b>
mit Katenschinken, gekochtem Schinken und Kräuterrührei	

## Pinsa

Ein länglich-ovaler Teigfladen aus verschiedenen Mehlsorten

*Alle Pinsen sind bei uns mit einer Crème fraîche Base und überzogen mit Sauce Hollandaise*

Spargel Pinsa  
belegt mit Spargelstücken und Katenschinken  
**15,50 €**

Räucherlachs Pinsa  
belegt mit Spargelstücken und Räucherlachs  
**17,80 €**

Tomaten Pinsa  
belegt mit Spargelstücken und Bruschetta-Salat  
**13,30 €**