

Spargelwochen

Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken
7,50 €

Salat von grünem und weißem Spargel
mit Avocadosalat an pikanter Orangen-Chili-Hollandaise
13,50 €

Stangenspargel gebacken im Teigmantel an Orangen-Chili-Hollandaise
12,50 €

Außergewöhnliche Spargelvariationen

Gebratener Grüner Stangenspargel mit Schweinefilet
an Estragon-Mango-Hollandaise auf Bandnudeln
31,90 €

Weißer Stangenspargel mit Hähnchensaltimbocca
an Rosmarin-Hollandaise auf Bandnudeln
31,50 €

Gebratenes Welsfilet auf weißem Spargel serviert,
dazu eine fruchtige Cranberry-Hollandaise
und Korianderkartoffeln als Beilage
30,90 €

Weißer Stangenspargel mit einem gebackenem Landei,
dazu Serranoschinken mit einem Hauch von Bärlauchpesto an Kartoffelstampf
30,50 €

Dessert

Belgische Waffel mit einer Kugel Bourbon-Vanille Eis und frischen Erdbeeren
8,50 €

Spargelwochen

Unsere Spargel Klassiker

250g geschälter deutscher Stangenspargel
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
19,80 €

400g geschälter deutscher Stangenspargel
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
28,50 €

dazu empfehlen wir Ihnen:

Katenschinken/Kochschinken	7,50 €
Rührei	5,50 €
Hähnchensteak 180 g	13,50 €
Schweineschnitzel	12,00 €
Maischolle	17,00 €
Rumpsteak 180 g	19,90 €
„Der Spargelteller“	8,90 €
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
16,90 €

Räucherlachs Pinsa
belegt mit Spargelstücken und Räucherlachs
19,50 €

Tomaten Pinsa
belegt mit Spargelstücken und Bruschetta-Salat
14,90 €