

SUPPE

SPARGELCREMESUPPE G, O
MIT OBERSHAUBE UND GERÖSTETEN MANDELN 4,80

VORSPEISE

BLÄTTERTEIGPASTETCHEN
GEFÜLLT MIT SPARGEL UND HÜHNERFILETSTREIFEN G, O
IN LEICHTER OBERSSAUCE MIT KRÄUTERN 9,80

DER KLASSIKER

DIALOG VON GRÜNEN SPARGEL UND WEIßEN SOLO SPARGEL A, C, G, L
MIT SAUCE HOLLANDAISE UND BUTTERKARTOFFELN
ALS VORSPEISE 9,90
ALS HAUPTSPEISE 13,90

HAUPTSPEISEN

GEBACKENES SPARGELCORDONBLEU A, C, G, O
AUF RUCCOLASALAT MIT BALSAMICOMARINADE 11,90

GEBRATENES LAMMKOTELETT O
AUF THYMIANJUS MIT WEIßEN UND GRÜNEN SPARGELSTANGEN UND
BRATKARTOFFELSCHNITZEN 18,50

SCHWEINSMEDAILLON
MIT ZWEIERLEI VOM SPARGEL (GEBACKEN UND NATUR) A, C, G, L, H
DAZU ORANGENHOLLANDAISE UND HAUSGEMACHTES ERDÄPFELGEBÄCK 16,50

GEBRATENES WELSEFILET AUF SPARGELRAGOUT
MIT GEBACKENEN KARTOFFELNUDELN UND GRILLGEMÜSE A, C, D, G, O 15,90

SPARGELRISOTTO G
MIT WEIßEN UND GRÜNEN SPARGEL UND CHERRYTOMATEN 11,90

DESSERT

SACHERPARFAIT C, G, H
MIT MARINIERTEN ERDBEERSALAT 5,90

WIR SERVIEREN SPARGEL
AUS DEM MOSTVIERTEL VON FAMILIE LEHNER AUS HAAG