

Spargelkarte

Spargelsamtsuppe

mit Schinkenravioli, Spargel und Schnittlauchsahne

€ 5,70

* * *

Ein Pfund frischer Spargel aus der Region

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln

€ 17,50

als Portion

€ 14,00

Dazu empfehlen wir:

paniertes Schweinelachsschnitzel	€ 7,00
Schwarzwälder Schinken	€ 7,60
gekochter Schinken	€ 6,50
Serrano Schinken	€ 8,50
Bergkräuterschinken	€ 7,90
Medaillons vom Schweinefilet	€ 8,50
Kalbshuftsteak 160g	€ 9,50
Lachsfilet vom Grill	€ 13,00
geräucherter Lachs	€ 8,50
Kräuterrührei von 3 Eiern	€ 4,00

Spargel mal anders

Confierter Spargel

gebratene Garnelen, Tomaten-Schalottenkompott, Rucola, Kräuterbaguette

€ 15,00

Ravioli mit Rauchlachsfüllung

gebratener Spargel, junger Spinat, getrocknete Tomaten, Parmesansauce, Blattsalat, Grana Padano

€ 16,50

Schweinefilet

mit weißem Spargel und Käse überbacken im Tomaten-Focaccia, Rahmpfifferlinge, bunter Gartensalat

€ 17,50

Lachsfilet

mit Spargel, Muscheln, jungem Lauch und Datteltomaten gedünstet, Kräutergnocchi, bunter Gartensalat

€ 19,50

Alle Preise beinhalten Service und Mehrwertsteuer.

Wünschen Sie besondere Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen,
dann sprechen Sie uns gerne an.