

## *Aktionsmenü zur Spargelzeit*

### **Spargelcremesuppe<sup>g</sup>**

*Fresh asparagus cream soup*

\*\*\*

### **Frischer Spargel mit Medaillons vom Kalb**

dazu Sauce à la Hollandaise<sup>c,g,i,j,l</sup>

und Kartoffelchen

*German asparagus with medaillons from veal*

*sauce à la hollandaise and potatoes*

\*\*\*

### **Apfel-Rhabarber-Crumble<sup>a,g</sup>**

mit Vanilleeis

*Apple-pieplant-crumble with vanilla ice-cream*

Menüpreis 37,00

Wir beziehen unseren Spargel von Bauern aus der Region.

## *Frischer Spargel*

### **Spargelcremesuppe<sup>g</sup>**

- glutenfrei -

*Fresh asparagus cream soup*

4,90

### **Marinierter Spargelsalat**

mit frischen Erdbeeren, Kalbszunge und Sauerampfer

dazu hausgemachte Apfel-Balsamicoreme

- gluten- und laktosefrei -

*German asparagus with strawberries, veal tongue and garden sorrel  
by apple-balsamicoreme*

12,90

ohne Zunge

9,90

### **Spargel-Crêpes<sup>a,c,g</sup>**

Frischer Spargel im Crêpemantel überbacken mit Parmesan  
und Sauce à la Hollandaise auf leichter Kräutersoße

*Fresh asparagus rolled in crêpe and gratinated with parmesan  
and sauce à la hollandaise on herb sauce*

15,90

### **Portion Spargel aus der Region**

mit Sauce à la Hollandaise<sup>c,g,i,j,l</sup> oder zerlassener Butter<sup>g</sup>  
und Salzkartoffeln

- glutenfrei -

*German asparagus with sauce à la hollandaise  
or butter and potatoes*

15,90

wahlweise dazu

*besides*

### **gekochter Schinken<sup>3,6</sup>**

*boiled ham*

18,90

### **ein Kalbsschnitzel<sup>a,c</sup>**

*one veal escalope*

23,90

### **Kalbsmedaillons**

*medaillons from veal*

28,90

### **Medaillons vom Seeteufel<sup>a</sup>**

*loup de mer*

29,90