

Aktionsmenü zur Spargelzeit

Spargelcremesuppe^g

Fresh asparagus cream soup

Frischer Spargel mit Medaillons vom Jungschwein

dazu Sauce Hollandaise^{c,g,i,j,l}

und Kartoffelchen

*German asparagus with tenderloin from pork
sauce hollandaise and potatoes*

Apfel-Rhabarber-Crumble^{a,g}

mit Vanilleeis

Apple-rhubarb-crumble with vanilla ice-cream

Menüpreis 37,00

Unsere Weinempfehlung zum Spargel:

Silvaner • feinherb

Ausgeprägte Frucht

eleganter, frischer, feinwürziger Wein

Gl. 0,2 l. 5,50

Wir beziehen unseren Spargel von Bauern aus der Region.

Frischer Spargel

Spargelcremesuppe^g

- glutenfrei -

Fresh asparagus cream soup

5,50

Marinierter Spargelsalat^l

mit frischen Erdbeeren, Kalbszunge und Sauerampfer

dazu hausgemachte Apfel-Balsamicocreme

- gluten- und laktosefrei -

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

13,90

ohne Zunge / *without tongue*

10,90

Spargel-Crêpes^{a,c,g}

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

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

15,90

Portion Spargel aus der Region

mit Sauce Hollandaise^{c,g,i,j,l} oder zerlassener Butter^g

und Petersilienkartoffeln - glutenfrei

*German asparagus with sauce hollandaise
or butter and potatoes*

16,90

wahlweise dazu / *besides*

gekochter und roher Schinken^{3,6}

gammon and boiled ham

19,90

ein Schnitzel Wiener Art^{a,c}

one escalope from pork

21,90

Medaillons vom Jungschwein

Tenderloin from pork

26,90

Forellenfilet^a

Trout fillet

28,90