

Aktionsmenü zur Spargelzeit

Spargelcremesuppe^g

Fresh asparagus cream soup

Frischer Spargel mit Medaillons vom Rinderhüftsteak

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

und Kartoffelchen

German asparagus with tenderloin from beefsteak

sauce hollandaise and potatoes

Erdbeer-Buttermilchschnitte^{a,c,g,h}

mit Rharbarberkompott

Strawberries buttermilk cake with rhubarb ragout

Menüpreis 39,90

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 aus der Region

Spargelcremesuppe^g

- glutenfrei -

Fresh asparagus cream soup

5,90

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 oder zwei Wiener Schnitzel^{a,c}

one or two escalope from veal

23,90 / 27,90

zwei Medaillons vom Rinderhüftsteak

beef steak

28,90

zwei Filets von der Dorade^a

fillets from gilthead

29,90