

Spargelkarte

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Sahnehaube	6,80 €
Spargelcremesuppe mit Bärlauch, Spargelstücken und Lachsstreifen	7,80 €
Spargelsalat in französischer Vinaigrette und frischen Kräutern	9,70 €
Spargelsalat mit 10 Garnelen am Spieß gebraten mit Dip und Baguette	12,00 €
Spargeltoast ½ Pfund Spargel mit Sauce Hollandaise und gekochtem Hinterschinken	14,30 €
Frische Bandnudeln mit Garnelen, Spargelspitzen und Cocktailtomaten	21,00 €
<u>Veganes</u> Spargelgericht - 1Pfund gebratener Spargel in Olivenöl mit Balsamico abgeschmeckt, Cocktailtomaten, dazu vegane Nudeln mit Bärlauch	24,50 €

1 Pfund frischer regionaler Spargel mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln **19,50 €**

wahlweise mit:

Rührei von drei Landeiern	5,20 €
Rührei mit Würfel vom Landschinken gekochter Hinterschinken	6,40 €
geräucherter Landschinken	6,90 €
luftgetrockneter Serrano-Schinken	8,60 €
saftiges großes Schweinekotelett, ca. 250 g	9,20 €
paniertes Hähnchenschnitzel	13,00 €
1 Schweineschnitzel vom Schweinerücken	12,00 €
2 Schweineschnitzel vom Schweinerücken	7,50 €
3 Medaillons vom Schweinefilet	13,00 €
Portion Räucherlachs	14,90 €
2 Spieße mit je 10 Garnelen	12,50 €
Gebratenes Zanderfilet	10,50 €
Rumpsteak (ca. 250g)	16,50 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb	18,90 €
Extra Portion Sauce Hollandaise	18,00 €
	3,80 €



Auf Vorbestellung Spargel satt – für Gruppen oder Vereine ab 10 Personen

Vorweg eine leckere Spargelsuppe mit Sahnehaube
~Spargel (2 Pfund p. P.) mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise, paniertes Schweineschnitzel, gemischtem Schinkenbrett und Petersilienkartoffeln **36,00 €**