








Spargelkarte





 Spargelrahmsüppchen
mit frischem Spargel und Hornveilchen 
7,50

  ^{möglich} Spargel Portion
mit Butterkartoffeln und
wahlweise Sauce Hollandaise oder brauner Butter  ^{möglich}
Roheinsatz 250 g 14,50 500 g 19,80

 Duett von Spargel und Zarten Erbsenschoten
geschwenkt in Kräutern und Olivenöl
mit gehobeltem Parmesan und Butterkartoffeln 
16,50




komplettieren Sie Ihr Spargelgericht mit:

 Port. Schwarzwälder Schinken
oder Kochschinken  
6,50

  Zartes 250 g Entrecôte
vom argentinischen Rind  
15,50

 Gegrilltes Filet vom Norweger
Lachs  
15,50

 Schweineschnitzel frisch
paniert 
10,50

 Medaillons von der
Schweinelende  
12,50

