






 Spargelrahmsüppchen
mit frischem Spargel und Hornveilchen 
7,50

  ^{möglich} Spargel Portion
mit Butterkartoffeln und
wahlweise Souce Hollandaise
oder brauner Butter  ^{möglich}
Roheinsatz 250 g 16,00 500 g 19,80

 Duett von Spargel und zarten Schoten
geschwenkt in Kräutern und Olivenöl
mit gehobeltem Parmesan und Butterkartoffeln 
18,50




komplettieren Sie Ihr Spargelgericht mit:

 Portion Schwarzwälder Schinken
oder Kochschinken  
6,50

 Gegrilltes Filet vom Norweger Lachs  
15,50

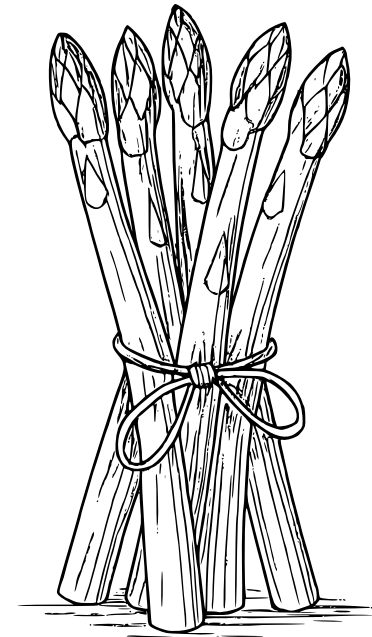
 Schweineschnitzel frisch paniert 
10,50

 Medaillons von der Schweinelende  
12,50

 Zartes 250 g Entrecôte
vom argentinischen Rind  ^{möglich} 
19,50



Spargelkarte



Fürstenhof
Landgasthaus und Hotel