

Spargelkarte

FRISCHER STANGENSPARGEL

mit Hollandaise

dazu Kräuterflädle oder Kartoffeln

24,80

SPARGEL "FLORENTINER ART"

auf Blattspinat

mit Gorgonzolasoße dazu Kartoffeln

25,80

SPARGEL "WILDERER ART"

mit gebratenen Champignons im

Kräuterflädle und Hollandaise

26,80

SPARGEL "CORDON BLEU"

Spargel mit Schinken und Käse paniert

auf Rucola

19,80

GEGRILLTES LACHSFILET

auf Spargelragout mit Kartoffeln

28,80

FRÜHLINGSGNOCCHI

Kartoffelgnocchi in feiner Zitronensoße

mit grünem Spargel

16,80

wahlweise mit Schweinefiletspitzen

21,80

BEILAGEN EXTRA

Portion Kräuterflädle oder Kartoffeln

5,00

Portion gekochter Schinken

7,00

Kleines paniertes Schnitzel

7,50

Zwei Schweinelendchen mit Kräuterbutter

10,00

Kleines Rumpsteak (150g) mit Kräuterbutter

13,00

Spargelkarte

SPARGELCREMESUPPE

mit Spargelstücken

7,00

FLÄDLESUPPE

Kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädle

6,00

GEBRATENES KALBSBRIES

auf Blattsalat mit lauwarmen
Spargelstangen garniert

22,80

LAUWARMER STANGENSPARGEL

in pikanter Vinaigrette dazu Kartoffeln

24,80



WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL

SAUVIGNON BLANC "SB"

Internationale Rebsorte made im Ländle
Stachelbeeren, Kiwi, Litschi und Maracuja

Remstalkellerei

0,25l 8,00

0,75l 23,00



FÜR UNSERE SÜSSEN SCHLECKERMÄULER

FRISCHE ERDBEEREN

mit Vanilleeis und Sahne

8,50

HEISSE HIMBEEREN

mit Vanilleeis und Sahne

7,50