



Spargelkarte 2016



- I Frische Spargelcremesuppe* 5,80 €
mit Bärlauchklöschen

- II Gebäckener Chili-Mais-Spargel* 12,50 €
an rotem Pfeffer-Aioli und hauchdünn, rosa gegartes Vitello
dazu Blattsalat mit Parmesan und Kirschtomate

- III Zartes Kalbs-Tomatenragout im Spargelnest* 17,90 €
mit Zucchini, Basmatireis und Rucolasalat, dazu geröstetes Pesto-Brot

- IV Portion frischer Spargel*
- mit Sauce Hollandaise oder Butter und neuen Kartoffeln* 14,50 €
- mit Rumpsteak* 20,50 €
- mit Schweineschnitzel* 17,50 €
- mit Lachsschnitze* 19,50 €

- V Spargel-Crème-fraîche-Pizza* 10,50 €
mit Tomate, Parmaschinken und Bärlauch-Rührei

- VI Gambas-Spargeltopf* 18,50 €
mit hausgemachten Kartoffelgnocchi in Paprika-Mangoldsauce

- VII Panierter Sesam-Steinbeißer* 19,50 €
auf Auberginen-Bechamel-Auflauf
mit Spargel und Tomate, dazu Kartoffeln an Bärlauch-Chilisauce
- Dessert*
- VIII Sorbetteller* 6,50 €
mit Maracuja und Himbeeren
an lauwarmen Amaretto Quarkknödel mit Vanillesauce