

Spargelkarte 2018

280	Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen	€ 4,30
257	Klare Spargelbrühe mit Krabbeneinlage	€ 4,50
217	Portion Spargel mit Matjestatar Pumpnickelcrumble, Hollandaise und Butter	€ 11,50
283	„Spargelgratin“ in der Auflaufform gratiniert, mit Kartoffeln, Pinien- und Kürbiskerne	€ 11,80
256	Großer Spargelsalatteller mit grünen und weißen Spargel, einer pikanter Soße Vinaigrette, frech garniert mit Baguette	€ 12,50
215	Kürbiskern-Kartoffel-Rösti mit frischen Räucherlachs, Crème Fraîche garniert und Stangenspargel, Hollandaise und Butter	€ 13,50
216	Pfund Spargel mit Salzkartoffeln, Hollandaise und Butter	€ 13,50
727	(auf Wunsch mit Rührei extra)	€ 3,00
281	Stangenspargel in der Schinkenhülle gratiniert mit Salzkartoffeln, Hollandaise und Butter	€ 13,80
218	Bandnudeln mit grünen und weißen Spargel, Bärlauchpesto, Riesengarnelen und Cocktailtomaten	€ 16,50
253	Stangenspargel mit gemischten Schinkenteller und Salzkartoffeln, Hollandaise und Butter	€ 14,50
282	Crêpes mit Spargel und Schinken gefüllt auf frischen Blattsalaten und Vinaigrette	€ 13,50

Spargelkarte 2018

284	Stangenspargel mit zartes Schnitzel "Wiener Art", Salzkartoffeln, Hollandaise und Butter	€ 16,50
254	Zanderfilet auf gebratenen Spargel mit Salzkartoffeln, Hollandaise und Butter	€ 16,50
285	Stangenspargel mit Schweinefilet-Medaillons, Berner Rösti, Hollandaise und Butter	€ 17,50
286	Stangenspargel mit 2 zarten Kalbsschnitzeln, Berner-Rösti-Medaillons, Hollandaise und Butter	€ 18,50
289	Stangenspargel , Argentinisches Rumpsteak mit Rosmarinkartoffeln, Hollandaise und Butter	€ 20,50
255	Stangenspargel , zarter Lammrückenlachs „Medium“ mit Rosmarin Kartoffeln Hollandaise und Butter	€ 19,50
287	Portion Hollandaise	€ 2,30
288	Aufschlag Portion Spargel zum Pfund	€ 4,50
Nachtisch der Saison		€
260	"Erdbeerbecher" Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	€ 4,50
258	Frische Erdbeeren auf Riesling-Sabayonschaum und Vanilleeis	€ 5,20