

Spargelwochen

2. - 31. Mai 2018

Suppen

Spargelsud mit Steinpilzklößchen und Bärlauchbaguette 6,30 €

Spargelschaumsuppe mit gebackener Garnele 7,50 €

Vorspeisen

Salat von grünem und weißem Spargel mit Avocado, geschmolzenen Tomaten und karamellisiertem Ziegenkäse 10,80 €

Zweierlei Spargel im Holunder-Tempurateig gebacken mit Frühlingsdip und Wiesenkräutersalat 11,80 €

Hauptgerichte

Portion Spargel an zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise mit neuen Kartoffeln oder Kräuterflädle 15,80 €

und rohen oder gekochten Schinken 19,80 €

und gebratene Schweinelendchen-Medaillons 23,50 €

und Garnelenspieße 24,50 €

und Wiener Schnitzel (Kalbfleisch) 26,80 €

und Tournedos vom Rinderfilet 32,50 €

„Spargel Asiatisch“ Udon-Nudeln mit gegrilltem Spargel, Koriander und Kokosnage 17,80 €

Rindertafelspitz im Frühlings-Kräutersud pochiert auf cremigem Spargel und Schlosskartoffeln 19,50 €

Lachssteak mit Honig-Senfkruste an zweierlei Spargel und Kartoffelrösti 22,80 €

Maibock aus heimischer Jagd an gelber Rüben-Mousseline gegrilltem grünem Spargel und Mandelbällchen 27,80 €

Unser Spargelmenü

Zweierlei Spargelsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse und wildem Brokkoli

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit gegrilltem Spargel, jungem Blattspinat und Petersilien-Kartoffeln

Marinierte Erdbeeren mit Waldmeisterespuma und hausgemachtem Vanilleeis

36,80 €

