

## ***Rund um den Spargel***



### ***Vorspeisen:***

<i>Spargelröllchen mit Räucherlachs auf Kartoffelpuffer<sup>9</sup></i>	€ 13,00
<i>Spargel und Erdbeeren auf Blattsalat mit Pfeffer-Orangen -Dressing<sup>9</sup></i>	€ 11,00

### ***Suppen:***

<i>Spargelcreme<sup>9,10</sup></i>	€ 6,00
<i>Spargelcreme mit Garnelen<sup>9,10</sup></i>	€ 7,50
<i>Spargelcreme mit Lachsstreifen<sup>9,10</sup></i>	€ 7,00

### ***Hauptgerichte:***

<i>Stangenspargel mit Semmelbrösel<sup>10</sup></i>	€ 20,00
<i>Stangenspargel mit rohem Schinken<sup>10</sup></i>	€ 24,00
<i>Stangenspargel mit gekochtem Schinken<sup>3,4,9,10</sup></i>	€ 24,00
<i>Stangenspargel mit Lendchen<sup>10</sup></i>	€ 25,00
<i>Stangenspargel mit Hähnchenbrustfilet<sup>10</sup></i>	€ 24,50
<i>Stangenspargel mit Rinderfilet (150 g.)<sup>10</sup></i>	€ 36,00
<i>Stangenspargel mit Kalbsschnitzel<sup>9,10</sup></i>	€ 28,00
<i>Stangenspargel mit Lammfilet in Kräuterkruste<sup>10</sup></i>	€ 36,00

*Zu diesen Hauptgerichten servieren wir:  
Salzkartoffeln, Buttersauce und Sauce Hollandaise*

<i>Stangenspargel auf Bandnudeln mit Garnelen, dazu Limettensauce<sup>9,10</sup></i>	€ 27,00
<i>Stangenspargel mit gekochten Schinkenstreifen und Sauce Hollandaise überbacken<sup>9,10,11</sup></i>	€ 23,00
<i>Omelett gefüllt mit Stangenspargel und Sahnesalat<sup>9</sup></i>	€ 23,00
<i>Stangenspargel mit rotem Knurrhahnfilet und Salzkartoffeln, dazu Buttersauce<sup>9,10</sup></i>	€ 24,50
<i>Stangenspargel mit Räucherlachs und Rührei<sup>9</sup></i>	€ 26,00
<i>Gedünstetes Lachsfilet mit Stangenspargel, dazu Salzkartoffeln und Rieslingsauce<sup>9,10</sup></i>	€ 28,00
<b><i>Nicht nur für Vegetarier</i></b>	
<i>Spargel, Brokkoli und Mozzarella überbacken, dazu Salzkartoffeln und Sc. Hollandaise<sup>9,10</sup></i>	€ 22,00

***...und danach***

<i>Limone-Joghurt-Creme mit Erdbeermark und Pistazieneiskrem<sup>9,12</sup></i>	€ 6,50
---	--------