



SPARGELKARTE

PORTION SPARGEL



15,50

mit Butterkartoffeln
wahlweise mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter

auf Wunsch serviert mit

gekochtem Schinken +4,00
panierten Schweineschnitzel +5,40
Räucherlachs +6,40
Rumpsteak (250g) +14,90

SPARGELCREMESUPPE

6,70

mit Streifen von gekochtem Schinken
und Sahnehäubchen ^{2,3,8}

ohne Schinken



BUNTER SPARGELSAT

bunte Blattsalate mit Rucola,
Babyspinat, Spargelstücken,
Erdbeeren und Parmesanspänen
an Himbeer-Balsamico Dressing

vegetarisch +15,20
mit gegrilltem Hähnchenfillet 17,80



SPARGEL FLAMMKUCHEN

13,80

mit Crème fraîche, frischen
Spargelstücken, Frühlingzwiebeln
und Streifen von gekochtem
Schinken, gratiniert mit Gouda ^{2,3,8,12}

vegetarisch ohne Schinken +13,20



TEIGTASCHEN



15,90

gefüllt mit buntem Spargel und
Ricotta in Rahmsauce garniert mit
Rucola und Parmesan, serviert mit
kleinem Gartensalat

CRÈME BRÛLÉE

7,90

mit marinierten Erdbeeren und
Pistazieneis

FRESH ASPARAGUS



15,50

with buttered potatoes
and sauce Hollandaise or
melted butter

available in addition with

boiled ham +4,00
breaded pork escalope +5,40
smoked salmon +6,40
rump steak (250g) +14,90

CREAMY ASPARAGUS SOUP

6,70

with sliced boiled ham garnished
with whipped cream

without ham



SALAD WITH ASPARAGUS

mixed leaf salad with arugula, baby
spinach, asparagus, strawberries,
parmesan and raspberry balsamico
dressing

vegetarian +15,20
with grilled chicken fillet 17,80



TARTE FLAMBÉE

13,80

with crème fraîche, fresh asparagus,
spring onions, sliced boiled ham,
gratinated with Gouda

veggie without ham +13,20



RAVIOLI



15,90

filled with Ricotta and mixed
asparagus in cream sauce garnished
with arugula and parmesan, served
with side salad

CRÈME BRÛLÉE

7,90

with marinated strawberries and
pistacio ice-cream