



SPARGELKARTE

PORTION SPARGEL



15,90

mit Butterkartoffeln
wahlweise mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter

auf Wunsch serviert mit

gekochtem Schinken ^{2,3,8 | c,g,i} +4,50
panierten Schweineschnitzel ^{a,c} +5,90
Räucherlachs ^d +6,70
Rumpsteak (250g) +15,50

FRESH ASPARAGUS



15,90

with buttered potatoes
and sauce Hollandaise or
melted butter

available in addition with

boiled ham +4,50
breaded pork escalope +5,90
smoked salmon +6,70
rump steak (250g) +15,50

SPARGELCREMESUPPE

7,70

mit Streifen von gekochtem Schinken

^{2,3,8 | a,g}

ohne Schinken



CREAMY ASPARAGUS SOUP

7,70

with sliced boiled ham

without ham



BUNTER SPARGELSAT

bunte Blattsalate mit Rucola,
Babyspinat, Spargelstücken,
Erdbeeren und Parmesanspänen
an Himbeer-Balsamico Dressing ^{g,h,i,j,l}

vegetarisch 15,90
mit gegrilltem Hähnchenfilet 18,20

SALAD WITH ASPARAGUS

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

vegetarian 15,90
with grilled chicken fillet 18,20

SPARGEL FLAMMKUCHEN

13,90

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

vegetarisch ohne Schinken 13,40

TARTE FLAMBÉE

13,90

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

veggie without ham 13,40

TEIGTASCHEN



15,90

gefüllt mit buntem Spargel und
Ricotta in Rahmsoße garniert mit
Rucola und Parmesan, serviert mit
kleinem Gartensalat ^{a,c,g,h}

RAVIOLI



15,90

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