



# SPARGELKARTE

## PORTION SPARGEL



18,90

mit Butterkartoffeln  
wahlweise mit Sauce Hollandaise  
oder zerlassener Butter

auf Wunsch serviert mit

gekochtem Schinken <sup>2,3,8 | c,g,i</sup> +5,60

panierten Schweineschnitzel <sup>a,c</sup> +7,20

Räucherlachs <sup>d</sup> +7,90

Rumpsteak (250g) +18,90

## FRESH ASPARAGUS



with buttered potatoes  
and sauce Hollandaise or  
melted butter

available in addition with

boiled ham

breaded pork escalope

smoked salmon

rump steak (250g)

## SPARGELCREMESUPPE

mit Streifen von gekochtem Schinken <sup>2,3,8 | a,g</sup> 7,90

ohne Schinken  7,50

## CREAMY ASPARAGUS SOUP

with sliced boiled ham

without ham 

## BUNTER SPARGELSALAT

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

<sup>g,h,i,j,l</sup>

vegetarisch  16,90

mit gegrilltem Hähnchenfilet 19,60

## SALAD WITH ASPARAGUS

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

vegetarian 

with grilled chicken fillet

## SPARGEL FLAMMKUCHEN

15,50

mit Crème fraîche, frischen  
Spargelstücken, Frühlingszwiebeln  
und Streifen von gekochtem  
Schinken, gratiniert mit Gouda

<sup>2,3,8,12 | a,g</sup>

vegetarisch ohne Schinken  14,90

## TARTE FLAMBÉE

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

veggie without ham 

## SPARGEL PASTA



16,90

Teigtaschen gefüllt mit Ricotta  
und Spargel in Wildkräuterrahm  
mit Frühlingszwiebeln,  
Kirschtomaten, Rucola und  
Parmesan, serviert mit kleinem  
Gartensalat <sup>9 | a,c,g,h</sup>

## PASTA



Ravioli filled with Ricotta and  
asparagus wild herb cream  
sauce, with spring onions, cherry  
tomatos, arugula and parmesan,  
served with side salad

## ROTE GRÜTZE

7,60

mit zwei Kugeln Vanilleeis und  
Schlagsahne <sup>2,10</sup>

## RED FRUIT JELLY

with vanilla ice-cream and  
whipped cream