

Spargelkarte

Erntefrischer Stangenspargel aus Graben Neudorf

SUPPEN & VORSPEISEN

Spargelschaumsüppchen mit Schinken-Crostini	9, ⁵⁰
Marinierter Spargel mit Sauce Vinaigrette, Schielberger Landei und Parmaschinken	16

HAUPTGERICHTE

Portion frischer Stangenspargel mit Black Angus Rinderfilet, Sauce Hollandaise und Kartoffeln	48
Portion frischer Stangenspargel mit Wienerschnitzel vom Kalbsrücken, Sauce Hollandaise und Kartoffeln	39
Portion frischer Stangenspargel mit gegrilltem Lachsfilet, Sauce Hollandaise und Kartoffeln	34
Portion frischer Stangenspargel mit gekochtem und Schwarzwälder Schinken, Sauce Hollandaise und Kartoffeln	31
Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln oder Kräuterflädle	28
Spargelroulade „König von Preußen“ im Kräuterflädle mit Sauce Bearnaise überbacken	25

WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL

Altes Schlösschen Elegance Weißer Burgunder Pfalz, St. Martin	0,75	28
Bodegas Escudero Valdelagunde Cuvée especial Verdejo Kastilien-León, La Secca	0,75	32

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.