



Saisonkarte



Spargelkarte

Suppe

150

Cremesüppchen von frischem Stangenspargel
mit Kalbfleischklößchen und Schnittlauchsahne
6,20 €

Vorspeise

840

Spargelragout mit frischen Champignons
und Bärlauch in einer Blätterteigpastete angerichtet

6,80 €

Hauptgang

860

Schweinesteak "Princess"

belegt mit weißem Stangenspargel, Sauce Hollandaise
dazu Petersilienkartoffeln und einen bunten Beilagensalat

15,90 €

841

„Schief gewickelt“

250 gr. Stangenspargel an mit Räucherlachs gefüllten
Pfannkuchenschnecken und Tomatentunke

dazu einen Salatteller

14,80 €



Spargelkarte

842

Duo von weißem & grünem Spargel an Sauce Bernaise

dazu gebratene Streifen vom Schweinefilet

und grüne Bandnudeln

17,80 €

866

250 gr. frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise

dazu gebratene Gambas an Pestosauce

und Kartoffelkroketten

21,80 €



Spargel klassisch

861	250 g frischer Stangenspargel	9,90 €
862	500 g frischer Stangenspargel	16,80 €

Zu allen 250 bzw. 500 g Portionen reichen wir neue Kartoffeln,
dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Beilagen

863	Gekochter, saftiger Hinterschinken	5,40 €
864	Schwarzwälder Knochenschinken	5,70 €
110	Schweineschnitzel Wiener Art	6,90 €
111	Kleines Rumpsteak	10,80 €



Lammkarte

Das Verlangen zuzulangen

865

Nüsschen vom Lammroastbeef auf Meerrettichsauce

dazu gebackene Auberginenscheiben und leckere Bratkartoffeln

20,60 €

Köstliches Miteinander

867

Lammroastbeef mit Zwiebeln, Dörrfleisch
und frischem Fenchel aufgespießt, an Knoblauchsauce

dazu servieren wir Kartoffelrösti
und einen frühlingbunten Salatteller

20,90 €

Würzig und herzhaft

868

Gebratene Lammkoteletts mit Tomaten-Rosmarinsauce

dazu Prinzessböhnchen im Speckmantel
und pikante Kartoffelspalten

20,90 €