

SPARGELZEIT:
*FÜR ALLE DIE
AUF GUTES ESSEN
MIT KÖPFCHEN
STEHEN.*



SPARGELKARTE

Wein-Empfehlung:

Alié Tosé

TOSCANA IGT

0,2l – 9.5 | 0,75l – 35.0

Stahl "Federstahl"

SAUVIGNON BLANC, RHEINHESSEN, DE

0,2l – 9.5 | 0,75l – 35.0

Vorspeisen

Spargelcremesuppe

8.9

Roastbeef

17.5

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL | SAUCE REMOULADE

Spargelsalat

18.0

GEBEIZTER LACHS | LIMETTENCREME

Wildkräutersalat

16.9

GRÜNER SPARGEL | BÄRLAUCH PESTO
GEGRILLTE RIESENGARNELEN

Hauptgänge

1 Portion Deutscher Spargel

17.9

SALZKARTOFFELN
WAHLWEISE NUSSBUTTER ODER SAUCE HOLLANDAISE

+ Geräucherter Honigschinken

24.5

+ Kalbsschnitzel

29.0

+ Rumpsteak

32.9

+ Lachsfilet

26.5

Dessert

Marinierter Erdbeer-Minze-Salat

8.9

VANILLEEIS