

Spargelzeit 2023

Vorspeise

Bunter Spargelsalat in Kräutervinigrette dazu Weißbrot ^{5,12,a,d} 13,80 €

Suppen

Spargelcremesuppe mit Kerbel verfeinert ^{5,12,16} 6,00 €

Hauptgang

Cordon Bleu vom Kalbsrücken
gefüllt mit Emmentaler und Hinterschinken
an Pommes Frites ^{5,12,16,27,b,c} 21,20 €

Scallopine al vino bianco
dünne Kalbsschnitzel in Weißweinsauce an Grillgemüse
und Bandnudeln ^{5,12,16} 22,50 €

Überbackene Spargelrolle
mit Schinken, Flädle und Hollandaise ^{5,12,16,32,b} 22,90 €

Portion Spargel mit neuen Kartoffeln oder Kräuterflädle,
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter ^{5,12,16,32} 21,50 €

Kleine Portion Spargel 17,50 €

Dazu empfehlen wir:

Gekochter Schinken ^b 5,00 €
Ein paniertes Schnitzel ^{5,12} 6,00 €
Kalbssteak vom Grill 12,00 €
Kleines Rinderfilet 14,00 €

Vegetarisch

Hausgemachte Kräuterflädle gefüllt mit Spargelragout
und Kirschtomaten ^{5,12,16} 15,90 €

Fisch

Zander auf der Haut gebraten mit Spargelragout
und Neuen Kartoffeln ^{5,12} 22,40 €

Dessert

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne ^{12,16,a,d} 6,50 €