

Spargelkarte

Erntefrischer Stangenspargel aus Graben Neudorf

SUPPEN & VORSPEISEN

Spargelschaumsüppchen
mit Schinken-Crostini 10,⁵⁰

Marinierter Spargel 17,⁸⁰
mit Sauce Vinaigrette, Schielberger Landei und Parmaschinken

HAUPTGERICHTE

Portion frischer Stangenspargel 53,⁴⁰
mit Black Angus Rinderfilet, Sauce Hollandaise und Kartoffeln

Portion frischer Stangenspargel 43,⁴⁰
mit Wienerschnitzel vom Kalbsrücken, Sauce Hollandaise und Kartoffeln

Portion frischer Stangenspargel 37,⁸⁰
mit gegrilltem Lachsfilet, Sauce Hollandaise und Kartoffeln

Portion frischer Stangenspargel 34,⁵⁰
mit gekochtem und Schwarzwälder Schinken, Sauce Hollandaise und Kartoffeln

Portion frischer Stangenspargel 31,²⁰
mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln oder Kräuterflädle

Spargelroulade „König von Preußen“ 27,⁸⁰
im Kräuterflädle mit Sauce Bearnaise überbacken

WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL

Altes Schlösschen Elegance 0,75 29
Weißer Burgunder
Pfalz, St. Martin

Bodegas Escudero Valdelagunde Cuvée especial 0,75 32
Verdejo
Kastilien-León, La Secca

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