

Spargelzeit – Genießerzeit

Wir verwenden ausschließlich frischen Spargel aus Deutschland der Klasse I

Frische Spargelcremesuppe

mit Spargelstückchen und Kräutersahnehaube

4,50 €

Spargel im Knuspermantel

mit Schinken und Käse umwickelt, dazu Kräuter-Hollandaise-Dip & Salatbukett

11,70 €

Penne mit frischem Spargel

in der Pfanne geschwenkte Penne mit Spargel, frischen Kräutern, Tomate und Parmesan

12,90 €

Frischer Stangenspargel

mit zerlassener Butter **oder** Sc. hollandaise und Petersilienkartoffeln

15,40 €

Hähnchenbrust mit Polenta, Frischkäse & Bärlauch gefüllt, dazu Knusperschinken, Feigen-Senf-Marinade auf buntem Spargelsalat

16,20 €

Knuspriges Schweineschnitzel

mit frischem Stangenspargel, Sc. hollandaise und Petersilienkartoffeln

17,70 €

Saftig gebratenes Lachsfilet

mit frischem Stangenspargel, Zitronen-Hollandaise und Petersilienkartoffeln

18,60 €

Spargel, pur - 200g frischer Stangenspargel

mit Sc. hollandaise **oder** zerlassener Butter

13,10 €

Der Küchenchef empfiehlt:

Rosa gebratenes Rumpsteak

auf frischem Stangenspargel, mit Kräuter-Hollandaise-Dip und Butterkartoffeln

23,50 €

Zum Spargel ein passender Wein?

Weißburgunder

Landesweingut Kloster Pforta, Bad Kösen

0,2l

6,40 €

1l

24,90 €

Qualitätswein, trocken, reiches Bukett, geschmeidig, vollmundig



HAUPTSPEISEN