

Spargelzeit – Genießerzeit

Wir verwenden ausschließlich frischen Spargel aus Deutschland der Klasse I

Frische Spargelcremesuppe
mit Spargelstückchen und Kräutersahnehaube 6,00 €

Spargel im Knuspermantel
mit Schinken und Käse umwickelt, dazu Kräuter-Hollandaise-Dip & Salatbukett 14,90 €

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

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

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

Knuspriges Schweineschnitzel
mit frischem Stangenspargel, Sc. hollandaise und Petersilienkartoffeln

Saftig gebratenes Lachsfilet
mit frischem Stangenspargel, Zitronen-Hollandaise
und Petersilienkartoffeln

Spargel, pur – ein halbes Pfund frischer Stangenspargel
mit Sc. hollandaise **oder** zerlassener Butter 16,80 €

Der Küchenchef empfiehlt:

Rosa gebratenes Rumpsteak
auf frischem Stangenspargel, mit Kräuter-Hollandaise-Dip
und Butterkartoffeln 33,50 €

Zum Spargel ein passender Wein?

Weißburgunder	0,2l	6,40 €
Landesweingut Kloster Pforta, Bad Kösen	1l	27,90 €
Qualitätswein, trocken, reiches Bukett, geschmeidig, vollmundig		

Für den Nachweis der Zusatzstoffe und Allergenen Stoffe halten wir eine separate Karte bereit. Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

