

*Unser Jubiläums
Spargel Menü*

Spargelcremesuppe
mit zartfeinen Spargelstückchen

~

Stangenspargel mit gemischtem Schinken
Kartoffeln oder Kratzete
hausgemachter Sauce Hollandaise

~

Zitronen-Sauerrahmmousse
mit Erdbeersorbet

€ 39,80

Business - Lunch in 2 Gängen

(Montag - Freitag 12 - 14 Uhr)

Suppe oder Salat & Tagesgericht

oder

Tagesgericht & Dessert

€ 21,50

Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit zartfeinen Spargelstückchen	7, ²⁰
Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	7, ²⁰
Mediterraner lauwarmer Spargelsalat mit Feta ^{2,4}	9, ⁵⁰
Marinierter Spargel mit Gemüse-Olivenvinaigrette und Kräuterfrischkäse	9, ⁹⁰
Frühlingsrollen mit mariniertem Spargel und Soja-Chili Sauce ²	10, ⁵⁰
Rose vom hausgebeizten Lachs mit Spargelmousse	11, ⁹⁰
„Spargelversucherle“ - fünf kleine Köstlichkeiten ^{2,4}	12, ⁹⁰

Salate

Großer gemischter Salat mit...

- Falafel Bällchen (vegan)	19,-
- gebratenen Lachswürfeln	19,-
- gebratenen Rinderstreifen	20, ⁸⁰
- Original Wiener Schnitzel	22, ⁵⁰

Spargelgemüse

Pfannkuchen gefüllt mit Spargelragout	15, ⁹⁰
Tagliatelle mit Spargelragout, Zuckerschoten und Cocktailtomaten	16, ⁸⁰
wahlweise mit... - Filetspitzen vom Schwein	18, ⁸⁰
- Lachsfiletwürfeln	19,-
2 Pasteten mit Spargelragout und Filetspitzen vom Schwein	18, ⁵⁰
Spargeltoast mit Schinken und Käse überbacken, kleines Salatbouquet	16, ⁹⁰

Die Speisekarte mit aufgeführten Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal

Hauptgänge mit Stangenspargel

<i>Frühlingsgefühl</i>	Spargel natur	21, ⁹⁰
<i>Heimatliebe</i>	mit feinem gemischtem Schinken ^{2,3,5,9}	25, ⁵⁰
<i>Abendrot</i>	mit zartem Schweinefilet	28, ⁵⁰
<i>Lebensfreude</i>	mit marinierter Entenbrust	29, ⁸⁰
<i>Morgensonne</i>	mit gebratenem Lachsfilet	31,-
<i>Tradition</i>	mit Original Wiener Schnitzel	32,-
<i>Leidenschaft</i>	mit heimischem Rumpsteak	35, ⁹⁰
<i>Glücksgefühl</i>	mit edlem Rinderfilet	42,-

Als Beilage reichen wir Kratzete und Kartoffeln mit Sauce Hollandaise, auf Wunsch auch Vinaigrette.

Gerichte ohne Spargel

Schweinefilet mit Champignonrahm Frühlingsgemüse und Spätzle vom Brett	22, ⁵⁰
Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce Speckbohnen und Kartoffelgratin	28, ⁵⁰
Filet vom Lachs auf der Haut gebraten mit Rieslingsauce, Blattspinat und Zitronentagliatelle	25, ⁵⁰

Für unsere kleinen Gäste

Handgeschabte Spätzle mit Sauce	5, ⁵⁰
Kleines paniertes Schnitzel mit Spätzle, Frühlings- oder Spargelgemüse	9, ⁸⁰
Pfannkuchen mit Apfelmus oder Nougatcreme ²	6, ⁵⁰

Die Speisekarte mit aufgeführten Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal

Dessert

Erdbeer-Rhabarber Tiramisu mit weißem Kaffeeis	8,50
Duo vom dunklem Schoko- & Passionsfrucht Mousse an Erdbeersorbet	8,90
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Früchtegarnitur aktuell	9,80
Zerlei Creme Brûlée (Vanille & Kaffee) mit Ananassorbet	10,50
Cassiscreme mit Joghurt-Zitronen-Eis	8,50
Sechs Köstlichkeiten	13,50
Portion hausgemachtes Eis oder Sorbet mit Früchtegarnitur	Portion 4,50
Eis: Vanille, Schoko, Café weiß, Joghurt-Zitrone	jede weitere Sorte 2,50
Sorbet: Erdbeere, Rhabarber, Mango, Ananas	
Affogato al caffè - Espresso, Vanilleeis, Sahne	5,50

Kaffee¹¹ & Teespezialitäten

Kaffee	3,10
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	4,10
Schale Milchkaffee	4,-
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,-
Heiße Schokolade	3,60
Tee verschiedene Sorten	3,10

Die Speisekarte mit aufgeführten Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal