

Wenn der Frühling sich macht bereit...

Suppen und Vorspeisen

Hausgemachte Spargelcrèmesuppe	9.50
Sämige Bärlauchcrèmesuppe	9.50
Bunter Blattsalat mit lauwarmen Spargeln an einer leichten Gemüsevinaigrette	11.50
Spargel-Avocadosalat in der Schale serviert dazu ein knackiges Salatbouquet	12.50
Norwegischer Rauchlachs, dünn aufgeschnitten mit einem Salatbouquet und lauwarmen Spargeln angerichtet dazu Sauce Hollandaise	16.50

Hauptgänge

Portion gemischte Spargeln	
mit Sauce Hollandaise	23.50
mit Rohschinken	+ 7.70
mit Neuen Kartoffeln	+ 7.00
Spargel-Risotto mit gebratenen Riesencrevetten	
als Vorspeise	21.50
als Hauptgang	36.00
Nudeln an einer leichten Rahmsauce mit grünen Spargeln und gebratenen Lammfiletstreifen	26.50
In Butter gebratene Eglifilets an einer leichten Sauce Hollandaise, dazu Spargeln und neue Kartoffeln	34.50
Zartes Kalbssteak „Tannenboden“, mit Spargeln und Sauce Hollandaise angerichtet, dazu neue Kartoffeln	43.50

...dann ist es endlich Spargelzeit!