

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	12.50
Spargel-Avocadosalat in der Schale serviert dazu ein knackiges Salatbouquet	14.50
Norwegischer Rauchlachs, dünn aufgeschnitten mit einem Salatbouquet und lauwarmen Spargeln angerichtet dazu Sauce Hollandaise	17.50

Hauptgänge

Portion gemischte Spargeln	
mit Sauce Hollandaise	23.50
mit Rohschinken	+ 8.00
mit Neuen Kartoffeln	+ 7.00
Spargel-Risotto mit gebratenen Riesencrevetten	
als Vorspeise	21.50
als Hauptgang	39.00
Nudeln an einer leichten Rahmsauce mit grünen Spargeln und gebratenen Lammfiletstreifen	27.50
In Butter gebratene Eglifilets an einer leichten Sauce Hollandaise, dazu Spargeln und neue Kartoffeln	36.50
Zartes Kalbssteak „Tannenboden“, mit Spargeln und Sauce Hollandaise angerichtet, dazu neue Kartoffeln	44.50

...dann ist es endlich Spargelzeit!