

Wenn der Frühling sich macht bereit...

Suppen und Vorspeisen

Hausgemachte Spargelcrèmesuppe	10.50
Sämige Bärlauchcrèmesuppe	10.50
Bunter Blattsalat mit lauwarmen Spargeln an einer leichten Gemüsevinaigrette	14.50
Spargel-Avocadosalat in der Schale serviert dazu ein knackiges Salatbouquet	16.50
Norwegischer Rauchlachs, dünn aufgeschnitten mit einem Salatbouquet und lauwarmen Spargeln angerichtet dazu Sauce Hollandaise	18.50

Hauptgänge

Portion gemischte Spargeln	
mit Sauce Hollandaise	24.50
mit Rohschinken	+ 8.00
mit Neuen Kartoffeln	+ 7.00
Spargel-Risotto mit gebratenen Riesencrevetten	
als Vorspeise	22.50
als Hauptgang	41.00
Nudeln an einer leichten Rahmsauce mit grünen Spargeln und gebratenen Lammfiletstreifen	28.50
In Butter gebratene Eglifilets an einer leichten Sauce Hollandaise, dazu Spargeln und neue Kartoffeln	38.50
Zartes Kalbssteak „Tannenboden“, mit Spargeln und Sauce Hollandaise angerichtet, dazu neue Kartoffeln	45.50

...dann ist es endlich Spargelzeit!