



SUPPEN & VORSPEISEN

SAMTIGE SPARGELCREMESUPPE

VERFEINERT MIT EINER LEICHTEN INGWER-NOTE UND FRISCHEM THYMIAN

7

FRÜHLINGSHAFTER SPARGELSALAT (VEGAN)

GRÜNER SPARGEL, SONNENGETROCKNETE TOMATEN UND FRISCHE ERDBEEREN, ABGERUNDET MIT EINEM ELEGANTEN BALSAMICO-DRESSING

11

HAUSGEMACHTE SPARGEL-QUICHE

MIT WEIßEM UND GRÜNEM SPARGEL, FRISCHEM BLATTSPINAT UND KIRSCHTOMATEN, DAZU REICHEN WIR EINEN KLEINEN PFLÜCKSALAT

14

HAUPTGERICHTE

FETTUCCINE AN GRÜNEM SPARGEL

IN HAUSGEMACHTEM PESTO GESCHWENKT

17

DER KLASSIKER

FRISCHER WEIßER SPARGEL

SERVIERT MIT KLASSISCHER SAUCE HOLLANDAISE, DAZU WAHLWEISE GOLDBRAUNE BRATKARTOFFELN ODER FEINE SALZKARTOFFELN

18

DAZU EMPFEHLEN WIR

ERGÄNZEN SIE IHR SPARGELGERICHT NACH WUNSCH:

GEBRATENES LACHSFILET (150 GR)

15

ZARTES ENTRECÔTE (150 GR)

18

FEIN AUFGESCHNITTENES ARGENTINISCHES DRY-AGED-ROASTBEEF (100 GR)

17

KNUSPRIGES HÄHNCHENSCHNITZEL

12

EXTRA PORTION SALZKARTOFFELN

6