

Spargelspezialitäten

Vorspeisen

Nüsslersalat mit Ei	11.50
Spargelcremesuppe	8.50
Warmer Spargelsalat <i>Grüne Spargeln mit Parma-Schinken, Parmesan, Cherry-Tomaten, Aceto balsamico und Olivenöl</i>	16.50
Spargelsalat mit Pouletgeschnetzeltem <i>garniert mit Saisonsalat, Tomaten, Zwiebeln und Früchten</i>	16.50
Gebratene Krevetten mit Spargeln, <i>Cherry-Tomaten, Kapern, Frühlingszwiebeln und Salzkartoffeln</i>	26.50

Weisse Spargeln

Spargeln mit Hollandaise-Sauce und Salzkartoffeln	22.50
Spargeln mit Rohschinken, Hollandaise-Sauce und Salzkartoffeln	26.–
Schweinsfilet mit Calvados, Speck und Spargelreis	35.–

Weisse und grüne Spargeln

Spargelravioli mit Safran-Zitronensauce	24.–
Spargelrisotto <i>mit Parmesan, Zwiebeln und Krevetten</i>	24.–
Tagliatelle mit Spargeln und Kalbsgeschnetzeltem	24.50
Kalbsschnitzel mit Hollandaise-Sauce, Spargelspitzen und Bärlauchkartoffeln	42.–

Grüne Spargeln

Lachs mit frischen Kräutern und Spargelreis	29.50
Pouletbrüstchen mit Orangen-Hollandaise, Spargeln und Reis	27.–
Spargel-Lasagne nach Art des Hauses	22.–
Lammnierstück auf Spargelgemüse mit Béarnaise-Sauce und Reis	35.–
Pizza Gourmet <i>mit Tomaten, Mozzarella, Spargeln, Cherry-Tomaten, Rucola, Ricotta, Zwiebeln und Krevetten</i>	24.–
Frühlingspizza <i>mit Parma-Schinken, Spargeln, Frischkäse und Bärlauch-Pesto</i>	26.50