

# Spargel

Spargelwochen = Genießerwochen

Spargelsalat nach „Küchenchef Art“  
mit gekochtem Schinken, Eiern, Champignons,  
Radieschen, Toast und Butter 9,90 €

Spargelsalat „Maître d´hôtel“  
mit Zuckerschoten, Orangen, Räucherlachs  
Toast und Butter 9,90 €

Wildschweincarpaccio mit Vinaigrette und Spargelstücke 10,50€

## Suppen

Spargelkräuterrahmsuppe mit Sahnehaube 4,00€

Spargelconsommé mit eigener Einlage 3,00 €

Spargelcappuccino mit Lachsstreifen und Garnele 4,20 €

Spargelcremesuppe mit Einlage und Haselnussahne 4,00 €

## kleine warme Gerichte

Spargelragout nach „Königin Art“ in Blätterteigpastete umlegt  
mit Salatgarnitur 7,50 €

Stangenspargel nach „asiatischer Art“ raffiniert umhüllt  
mit Schinken, frittiert in Wantan- und Phillohteig,  
umlegt mit frischen Salaten, pikante Sauce anbei 10,50 €

gebackener Spargel  
mit Asiamayonnaise , Chili und Koriander,  
9,50 €

# Spargel

Spargelwochen = Genießerwochen

Frischer Spargel „schwäbisch“ mit Schinken  
im Kräuterflädlemantel und  
Sauce Hollandaise überbacken 9,90 €

Warmer Spargelsalat „Indonesische Art“  
mit Schinken, Champignons, roten Zwiebeln, Sellerie, Ananas und  
Sojasauce, Kräutertoastecken 10,50 €

Stangenspargel mit Kräuterrührei auf Toast  
und Sauce Hollandaise 8,50 €

2 Schweinemedallions mit Stangenspargel, nappiert mit  
Kräutersauce  
Salatgarnitur und Toast 9,90 €

Kräuteromelett mit Spargelragout und Kartoffeln 8,50 €

## Hauptgerichte

in Butter geschwenkter Spargel (ca 300g)  
an Trilogie von Schinken  
Wildschweinschinken, Parmaschinken, hausgemachter  
Knochenschinken dazu Kräuterkartoffeln  
18,50 €

Spargellinguini mit gegrilltem Welzfilet und frischer  
Kräutervelouté 14,50 €

Geflügel-Spargel-Roulade  
Putenroulade mit grünem und weißem Spargel gefüllt auf  
Senfsauce dazu Thymiankartoffeln 14,00 €

# Spargel

Spargelwochen = Genießerwochen

gebackenes Pangasiusfilet mit frischen Stangenspargel,  
Sauce Hollandaise und Thymiankartoffeln

14,00 €

## für den großen Hunger

400 gr. Nackensteak mit frischen Spargel und Sauce  
Hollandaise dazu Folienkartoffel 17,50 €

## Portion

300 g frischer Stangenspargel 10,50 €

500 g frischer Stangenspargel 14,50 €

jeweils mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise  
und neuen Kartoffeln

## dazu reichen wir:

roher Schinken aus eigener Herstellung 5,50 €

gekochter Schinken 5,50 €

Parmaschinken 6,90 €

Hausgemachter Wildschweinschinken 6,90 €

Räucherlachs 7,90 €

Schweinemedallions Zitronenkräutersauce 7,00 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 5,50 €

Putensteak im Knuspermantel gebacken 5,50 €

Rumpsteak „Hofmeister“ von der deutschen Färse  
mit Kräuterbutter und rosa Pfeffer 12,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb 9,00 €

Kalbssteak mit Minzebutter 9,90 €

Lachsfilet mit Spargelvelouté 9,50 €

# Spargel

Spargelwochen = Genießerwochen

## 3-Gang-Menü

Spargelcremesuppe mit Einlage und Haselnusssahne

Frischer Stangenspargel mit Dreierlei Fleisch,  
Sauce Hollandaise, zerlassener  
Butter und Kartoffeln

karamellisierter Spargel mit Erdbeeren und  
Vanilleeis

22,00 €

## Dessert

Hausgemachtes Erdbeer-Spargel-Parfait mit  
Erdbeeren im Schokomantel 4,90 €

Marinierte frische Erdbeeren mit Vanilleeis 4,20 €

Erdbeerspargelsalat mit Amaretto an  
weißer Schokoladenmousse 4,90 €

Karamellisierter Spargel mit Erdbeeren und Vanilleeis 5,50 €

## Degestif

Elsässer Obstbrände  
(Nussbaumer)