

Zur Spargelzeit empfehlen wir !

Rahmsüppchen vom frischen Spargel mit Spargelstücken und Sahnehaube 3,50 €

Carpaccio vom frischen Spargel

mit Tomatenwürfel und Pinienkernen, mariniert mit einem dunklem Balsamicoessig & Olivenöl
mit einem Grana Padano - Parmesan überbacken, dazu reichen wir Weißbrot 9,60 €

Lauwarmer Salat vom Spargel, Zucchini, Paprika, Mango und Kirschtomate

mariniert mit einer Maracujaessigmarinade und frischen Rucola
dazu reichen wir einen gebratenen Riesengarnelen und Weißbrot 14,50 €

Calzone vom frischen Spargel

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Spargel, Paprika, Zucchini und Champignons
überbacken mit Parmesan, abgeschmolzenen Kirschtomaten 12,90 €

Gebratenes Schweinerückensteak

mit weißen, grünen Spargel, Kirschtomaten und Käse überbacken, an Natursoße
und selbstgemachten Kartoffelrösti 13,50 €

Gebratene Schweinefiletmedaillons mit frischen deutschen Spargel

Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 15,90 €

Gebratenes Putenmedaillons mit frischen deutschen Spargel,

Sauce Bernaise und Kartoffelkroketten 14,50 €

Hausgemachter Kartoffel - Spargelrösti

mit gebratenen Zanderfilet, abgeschmolzenen Shrimps, Kirschtomaten und Oliven
an einem Salatbukett der Saison und einem Kräutercreme fraiche - Dip 16,50 €

Grüne Tagliatelle (Bandnudeln)

mit gebratenen Riesengarnelen, grüner & weißer Spargel,
Lauchzwiebeln und Kirschtomaten in einer Frischkäse - Sahnesoße 14,90 €

Gebratenes Rotbarschfilet an einem Ragout

vom frischen grünen-, weißen Spargel und Mangowürfel in einer Limonen -
Rosapfeffersahnesoße, dazu reichen wir grüne Tagliatelle 15,90 €

Gebratenes Zanderfilet

an einem Ragout vom weißen Spargel, Lauchzwiebeln, Zucchini und Kirschtomaten
in einer Schnittlauchsahnesoße und feine Bandnudeln 17,50 €

Paniertes Kalbschmitzel

mit Deutschem Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 17,90 €

Rinderlendensteak mit einer Rucola - Parmesankruste auf gebratenen deutschen Spargel

Balsamicosofße, abgeschmolzen Kirschtomaten und feine Bandnudeln 22,00 €