

# Spargelzeit

## Spargelcremesüppchen

(vegetarisch) 8,50 €  
mit Lachsrose 10,50 €

## Lauwarmer Spargelsalat

mit Flusskrebse, an feiner Ei-Tomaten-Vinaigrette  
(auf Wunsch auch ohne Flusskrebse)

15,50 €

## Kleiner Bergsträßer Flammkuchen

mit grünem und weißem Spargel und Sauce Hollandaise

10,50 €

## Deutscher Stangenspargel

mit neuen Kartoffeln und zerlassener Butter,  
Sauce Hollandaise oder Bärlauchhollandaise

22,50 €

### dazu empfehlen wir:

- |                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| - Edle rohe und gekochte Schinken | 11,50 € |
| - Schnitzel Wiener Art            | 11,50 € |
| - Kalbsschnitzel                  | 14,50 € |
| - Lachsfilet                      | 14,50 € |
| - kleines Rinderfilet             | 18,50 € |

## Deutscher Stangenspargel unter der Haube

Spargel, gekochter Schinken, Kartoffeln und Sauce Hollandaise mit Käse  
in der Auflaufform überbacken  
(gerne vegetarisch)

22,50 €

## Panierter Deutscher Stangenspargel

mit Kartoffeln und gemischtem Schinken,  
dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

22,50 €

## Schlemmerschnitzel „Asparagus“

mit gekochtem Schinken, Spargel, Hollandaise  
und Käse überbacken dazu Kroketten

26,50 €

## Kalbsteak „Lampertheimer Art“

mit gekochtem Schinken, Spargel, Hollandaise  
und Käse überbacken dazu Rösti

36,00 €