

## Spargel Zeit // Asparagus Season

### **Vorspeisen// Starters**

Salat von grünem und weißem Spargel in Kräuterdressing mit Räucherlachsstreifen 10,50

*Salad of green and white asparagus with a herb vinaigrette and smoked salmon*

Crème brûlée von grünem Spargel und Riesengarnelen in Rosmarin gebraten 12,50

*Crème brûlée of green asparagus, served with rosemary king prawns*

Spargelkraftbrühe mit Tomatenwürfel, Eigelb und Spargelstückchen 6,50

*Asparagus consommé with tomato cubes, egg yolk and asparagus*

Cremesuppe vom Stangenspargel mit Sahnehaube und gerösteten Mandeln 6,00

*Creamy asparagus soup with roasted almonds*

### Wein Angebot zum Spargel

Grauburgunder, Pinot Gris 0,2l 9,80

Durbacher Winzergenossenschaft, Baden, DE 0,75l 34,00

Riesling, „Steinwerk“ 0,2l 9,80

Fendt Weinfamilie, Baden, DE 0,75l 34,00

Pinot Bianco, Weißburgunder 0,2l 9,80

Ca Briggiano, IT 0,75l 34,00

### **Hauptgerichte // Main dishes**

**Portion frischer deutscher Stangenspargel gekocht 300gr**

serviert mit wahlweise

Kartoffeln oder Kräuterpfannkuchen

und zerlassener Butter oder Hollandaise Sauce

**Portion of fresh boiled German asparagus 300gr**

*served with bouillon potatoes or herb pancake*

*and either melted butter or Hollandaise sauce*

vegetarisch 23,50

*vegetarian*

mit rohem oder gekochtem Schinken 26,50

*served with smoked or pickled ham*

mit Medaillons vom Schweinefilet 28,50

*served with pork medallions*

mit Kalbsrückenschnitzel 30,50

*served with a veal escalope*

mit gebratener Lachsschnitte 30,50

*served with a fried salmon fillet*

### **Dessert// Dessert**

Tiramisu von Erdbeere und Schokolade im Weckglas 7,50

*Strawberry chocolate Tiramisu*

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis 7,50

*Fresh strawberries with vanilla icecream*

