

## Spargelzeit | Asparagus season

### Salate / Vorspeisen / Suppe | Starters / soup

Cocktail von weißem Spargel und Flusskrebse in Mango-Limettenvinaigrette <sup>b, m, i, c, 5</sup> <i>Sautéed breast of turkey with lettuce and herb dressing</i>	16,60 €
Gebatener grüner Spargel mit Balsamicoessig mariniert mit Parmaschinken und Parmesankäse <sup>f, h, g, 1, 3, 5</sup> <i>Fried green asparagus marinated with Balsamico, Parma ham and Parmesan</i>	15,20 €
Spargelcrèmesuppe mit Milchschaum <sup>a, g, i</sup> <i>Cream of asparagus soup with milk foam</i>	8,50 €

### Flammkuchen | Tarte flambée

Serviert mit marktfrischem Beilagensalat <sup>a, c, g, m, 2, 8, 3</sup> <i>served with small side-salad</i>	
Flammkuchen „Spargel“ mit zweierlei Spargel, Mozzarella und Thymian <sup>a, e, g, h</sup> <i>Tarte flambée "Spargel" with green &amp; white asparagus, Mozzarella cheese and thyme</i>	16,20 €

### Hauptgänge | Main courses

Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter <b>oder</b> Sauce Hollandaise, neuen Kartoffeln und Schinkenauswahl <sup>c, g, 3, 5</sup>	23,90 €
<i>Helping of white asparagus with melted butter or Sauce Hollandaise, small potatoes and choice of ham</i>	
„Große Kartoffel“ in Salz gebackene Ofenkartoffel mit grünem Spargel, Ziegenkäseschmand und Shiso Kresse <sup>9</sup> <i>Big potato salt-baked with green asparagus, cream of goat cheese and shiso cress</i>	15,90 €