

# Spargelzeit im La Grenouille



**Zweierlei Spargel** 23  
Brillat-Savarin | Passionsfrucht | Pistou  
*Duo of asparagus*  
*Brillat-Savarin | passion fruit | pistou*

**Spargelcremesuppe** 14  
Flusskrebs | Bärlauch | Piment d'Espelette  
*Cream of Asparagus Soup*  
*Crayfish | Wild garlic | Piment d'Espelette*

\*\*\*

**Frischer Stangenspargel** 250 g 27  
Neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise **oder** zerlassene Butter 150 g 19.5  
*Fresh Asparagus Spears*  
*New potatoes | Sauce Hollandaise **or** melted butter*

**wahlweise mit:**  
*served optionally with:*

Tiroler Rauchschinken 9 Gebratener Loup de Mer 19  
*Tyrolean smoked ham* *Pan-fried sea bass (Loup de Mer)*

Bauernschinken 12 Kleines Wiener Schnitzel 17  
*Farm-style ham* *Small Viennese schnitzel*

Gemischter Schinken 11 Kleines Rinderfilet 23  
Tiroler Rauchschinken, Bauernschinken  
*Mixed ham* *Small beef fillet*  
*(Tyrolean smoked and Farm-style ham)*

\*\*\*

**Entrecôte vom Charolais Rind** 48  
Gegrillter weißer Spargel | Gebackene Kartoffeln |  
Sauce Béarnaise | Café de Paris-Butter  
*Charolais beef entrecôte*  
*Grilled white asparagus | baked potatoes | sauce béarnaise | Café de Paris butter*

**Karamellierte Rhabarbercreme** 12  
Himbeere | Ingwer | Vanilleeis  
*Caramelized rhubarb cream*  
*Raspberry | ginger | vanilla ice cream*