

## Spargelzeit | Asparagus season

**Wir bieten die Spargelgerichte täglich ab 17.00 Uhr an.**

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

Törtchen von zweierlei Spargel

mit körnigem Frischkäse, Äpfeln und Knäckebrot an Zitronen-Crème fraîche <sup>a, e, g, h</sup>

*Tartlets of white & green asparagus with cottage cheese, apples, crisp bread and lemon cream* 16,50 €

Gebratener grüner Spargel mit Balsamicoessig mariniert

mit Parmaschinken und Parmesankäseschaum <sup>f, h, g, 1, 3, 5</sup>

*Fried green asparagus marinated with Balsamico, Parma ham and Parmesan* 16,90 €

Spargelcrèmesuppe mit Milchschaum <sup>a, g, i</sup>

*Cream of asparagus soup with milk foam* 8,80 €

### Flammkuchen | Tarte flambée

Flammkuchen „Spargel“

mit zweierlei Spargel, Mozzarella und Thymian <sup>a, e, g, h</sup>

*Tarte flambée "Spargel" with green & white asparagus, Mozzarella cheese and thyme* 17,00 €

Serviert mit marktfrischem Beilagensalat <sup>a, c, g, m, 2, 8, 3</sup> served with small side-salad

### Hauptgänge | Main courses

Portion frischer Stangenspargel wahlweise mit zerlassener Butter **oder** Sauce Hollandaise

und neuen Kartoffeln <sup>c, g, 3, 5, 8</sup> 26,00 €

*Helping of white asparagus with melted butter or Sauce Hollandaise, small potatoes*

**Wahlweise mit:** additional as desired:

Schinkenauswahl <sup>15</sup> choice of ham 31,00 €

Gebratenem Lachsfilet <sup>b, d, g, 8</sup> fried filet of salmon 36,00 €

Kleinem Kalbsschnitzel <sup>a, c, g, h, 8</sup> small fried veal scallop 35,00 €

„Große Kartoffel“

in Salz gebackene Ofenkartoffel mit grünem Spargel, Ziegenkäseschmand und Shiso Kresse <sup>g, 8</sup>

*Big potato salt-baked with green asparagus, cream of goat cheese and shiso cress* 17,50 €