

Spargelzeit | Asparagus season

Salate / Vorspeisen / Suppe | Starters / soup

Cocktail von weißem Spargel und Flusskrebse

in Mango-Limettenvinaigrette ^{b, m, i, c, 5}

Cocktail of white asparagus with crayfish in mango-lime dressing

16,90 €

Gebratener grüner Spargel mit Balsamicoessig mariniert

mit Parmaschinken und Parmesankäse ^{f, h, g, 1, 3, 5}

Fried green asparagus marinated with Balsamico, Parma ham and Parmesan

15,80 €

Spargelcrèmesuppe mit Milchschaum ^{a, g, i}

Cream of asparagus soup with milk foam

8,80 €

Flammkuchen | Tarte flambée

Flammkuchen „Spargel“

mit zweierlei Spargel, Mozzarella und Thymian ^{a, e, g, h}

Tarte flambée "Spargel" with green & white asparagus, Mozzarella cheese and thyme

16,80 €

Serviert mit marktfischem Beilagensalat ^{a, c, g, m, 2, 8, 3} *served with small side-salad*

Hauptgänge | Main courses

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

und neuen Kartoffeln ^{c, g, 3, 5, 8}

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

23,90 €

Wahlweise mit: *additional as desired:*

Schinkenauswahl ¹⁵ *choice of ham*

28,50 €

Gebratenem Lachsfilet ^{b, d, g, 8} *fried filet of salmon*

35,60 €

Kleinem Kalbsschnitzel ^{a, c, g, h, 8} *small fried veal scallop*

32,40 €

„Große Kartoffel“

in Salz gebackene Ofenkartoffel mit grünem Spargel, Ziegenkäseschmand und Shiso Kresse ^{9, 8}

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

16,90 €