

Spargelzeit...

Vorweg

Cremige Spargelsuppe mit Einlage	11
	<i>13 groß</i>
Vegetarische Spargel-Quiche	18
Quiche mit Schnittlauchcreme und Salatbouquet	
Rinder Tatar	19
mit Kapernapfel, roten Zwiebeln, Trüffelcreme und gebackenem Brot Chip	

Warme Vorspeise

Argentinische Rotgarnelen	19
gegrillt, auf Schmorgemüse und grünem Spargel	

Hauptgericht

Schweinefilet Medaillons	27
saftig gebraten auf Pilzrahmsauce, handgemachte Spätzle und Saisongemüse	
Kräuterpfannkuchen mit Stangenspargel	26
gefüllt mit weißem und grünem Spargel, feiner Spargelvelouté und Sauce Hollandaise	
Lamm Haxe ``Provencal``	31
mit Rosmarin im Ofen geschmort an Ratatouille Gemüse und feinem Kartoffelstampf	
Portion Stangenspargel (6 Spargel ca.200g)	25
mit hausgemachter Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	
dazu ein Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	12
dazu ein gebratenes Lachsfilet	12
dazu zwei Schweinefilet Medaillons	12
dazu eine Portion gekochter & Schwarzwälder Schinken	9

Dessert

Weißes Schokoladen Parfait	9
mit Rhabarberkompott und Erdbeeren	