



# SPARGELKARTE

## PORTION SPARGEL



15,90

mit Butterkartoffeln  
wahlweise mit Sauce Hollandaise  
oder zerlassener Butter

auf Wunsch serviert mit

gekochtem Schinken <sup>2,3,8</sup> | <sup>c,g,i</sup> +4,50  
panierten Schweineschnitzel <sup>a,c</sup> +5,90  
Rumpsteak (250g) +15,50

## FRESH ASPARAGUS



15,90

with buttered potatoes  
and sauce Hollandaise or  
melted butter

available in addition with

boiled ham +4,50  
breaded pork escalope +5,90  
rump steak (250g) +15,50

## SPARGELCREMESUPPE

7,70

mit Streifen von gekochtem Schinken

<sup>2,3,8</sup> | <sup>a,g</sup>

ohne Schinken



## CREAMY ASPARAGUS SOUP

7,70

with sliced boiled ham

without ham



## BUNTER SPARGELSAT

bunte Blattsalate mit Rucola,  
Babypinac, Spargelstücken,  
Erdbeeren und Parmesanspänen  
an Himbeer-Balsamico Dressing <sup>g,h,i,j,l</sup>

vegetarisch 15,90  
mit gegrilltem Hähnchenfilet 18,20

## SALAD WITH ASPARAGUS

mixed leaf salad with arugula, baby  
spinach, asparagus, strawberries,  
parmesan and raspberry balsamico  
dressing

vegetarian 15,90  
with grilled chicken fillet 18,20

## SPARGEL FLAMMKUCHEN

13,90

mit Crème fraîche, frischen  
Spargelstücken, Frühlingszwiebeln  
und Streifen von gekochtem Schinken,  
gratiniert mit Gouda <sup>2,3,8,12</sup> | <sup>a,g</sup>

vegetarisch ohne Schinken 13,40

## TARTE FLAMBÉE

13,90

with crème fraîche, fresh asparagus,  
spring onions, sliced boiled ham,  
gratinated with Gouda

veggie without ham 13,40

## TEIGTASCHEN



15,90

gefüllt mit buntem Spargel und  
Ricotta in Rahmsoße garniert mit  
Rucola und Parmesan, serviert mit  
kleinem Gartensalat <sup>a,c,g,h</sup>

## RAVIOLI



15,90

filled with Ricotta and mixed  
asparagus in cream sauce garnished  
with arugula and parmesan, served  
with side salad