



SPARGELKARTE

PORTION SPARGEL



18,90

mit Butterkartoffeln
wahlweise mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter

auf Wunsch serviert mit

gekochtem Schinken ^{2,3,8 | c,g,i} +5,60
panierten Schweineschnitzel ^{a,c} +7,20
Rumpsteak (250g) +18,90

SPARGELCREMESUPPE

mit Streifen von gekochtem Schinken ^{2,3,8 | a,g} 7,90
ohne Schinken  7,50

BUNTER SPARGELSALAT

bunte Blattsalate mit Rucola,
Babyspinat, Spargelstücken,
Erdbeeren und Parmesanspänen
an Himbeer-Balsamico Dressing ^{g,h,i,j,l}

vegetarisch  16,90
mit gegrilltem Hähnchenfilet 19,60

SPARGEL FLAMMKUCHEN

mit Crème fraîche, frischen
Spargelstücken, Frühlingszwiebeln
und Streifen von gekochtem Schinken,
gratiniert mit Gouda ^{2,3,8,12 | a,g} 15,50

vegetarisch ohne Schinken  14,90

SPARGEL PASTA



16,90

Teigtaschen gefüllt mit Ricotta
und Spargel in Wildkräuterrahm
mit Frühlingszwiebeln,
Kirschtomaten, Rucola und
Parmesan, serviert mit kleinem
Gartensalat ^{9 | a,c,g,h}

ROTE GRÜTZE

mit zwei Kugeln Vanilleeis und
Schlagsahne ^{2,10}

7,60

FRESH ASPARAGUS



with buttered potatoes
and sauce Hollandaise or
melted butter

available in addition with

boiled ham
breaded pork escalope
rump steak (250g)

CREAMY ASPARAGUS SOUP

with sliced boiled ham

without ham 

SALAD WITH ASPARAGUS

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

vegetarian 
with grilled chicken fillet

TARTE FLAMBÉE

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

veggie without ham 

PASTA



Ravioli filled with Ricotta and
asparagus wild herb cream
sauce, with spring onions, cherry
tomatos, arugula and parmesan,
served with side salad

RED FRUIT JELLY

with vanilla ice-cream and
whipped cream