

Unsere Spargelkarte 2017

Vorspeisen

In einer Kräuter-Vinaigrette marinierter Stangenspargel
mit geräuchertem Fjordlachs und Forellenkaviar 14.50

Spargel-Erdbeer-Rucola-Salat
Grüne Pfefferperlen, Balsamico & Olivenöl 12.50

Legiertes Spargelcreme-Süppchen
mit krossem Tiroler Speck 6,-

Hauptgerichte

Wir servieren zum Spargel
zerlassene Butter, Holländische Soße und Petersilienkartoffeln

	½ Pfund Spargel	1 Pfund Spargel
Ammerländer Knochenschinken	22,-	25,-
Schweinelendchen im Semmelbröseln gebraten	22,-	25,-
Gebratener Fjordlachs	23.50	26.50
Kalbsschnitzel „Wiener Art“	25,-	28,-
Gegrilltes Rinderfilet 150 g	28,-	31,-

....oder mal anders

1 Pfund Stangenspargel mit geräuchertem Kochschinken,
Frischkäse und Holländischer Soße überbacken 22.50

Dessert

Warmer Pfannkuchen mit frischen Erdbeeren,
Puderzucker und Bourbon Vanilleeis 7,-