

ZUR HOCHSAISON EIN HOCHGENUSS  
GENIESSEN SIE EDELSTE KREATIONEN MIT ERNTEFRISCHEM SPARGEL

# Lust auf Spargel...

## schlemmen ohne Reue

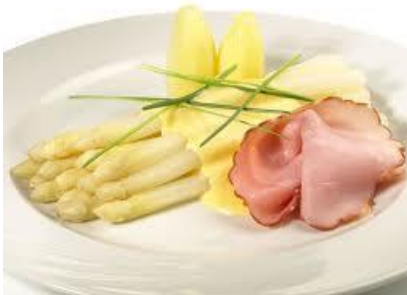
UNSERE HAUSGEMACHTE

*Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen*

5,80 EURO



*Die Portion Spargel reichen wir mit  
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter*



*Zartes Filet  
von der Hähnchenbrust*

BELEGT MIT FRISCHEM SPARGEL  
ÜBERBACKEN MIT SAUCE HOLLANDAISE,  
ALS BEILAGE REICHEN WIR BRÄTLINGEN  
20,50 EURO

*Portion frischer Spargel*

SERVIERT MIT BRÄTLINGE  
14,90 EURO

*Portion frischer Spargel  
mit rohem Schinken*

SERVIERT MIT BRÄTLINGEN  
18,80 EURO

*Portion frischer Spargel  
mit gekochtem Schinken*

SERVIERT MIT BRÄTLINGEN  
18,80 EURO

LIEBLINGSZEIT FÜR GENIESSER

# Portion frischer Spargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter



MIT EINEM

*Schnitzel „Wiener Art“*

SERVIERT MIT KROKETTEN

19,90 EURO

MIT ZARTEN

*Medaillons vom Schweinefilet*

SERVIERT MIT KROKETTEN

22,90 EURO

MIT EINEM

*Argentinischen Rumpsteak*

SERVIERT MIT KROKETTEN

29,50 EURO

MIT EINEM

*Zanderfilet*

IN BUTTER GEBRATEN

SERVIERT MIT BRÄTLINGEN

22,90 EURO