

Spargelzeit

Spargelcremesüppchen

(vegetarisch) 11,00 €
mit Lachsrose 13,50 €

Lauwarmer Spargelsalat

mit Flusskrebse, an feiner Ei-Tomaten-Vinaigrette
(auf Wunsch auch ohne Flusskrebse)

19,50 €

Kleiner Bergsträßer Flammkuchen

mit grünem und weißem Spargel und Sauce Hollandaise

16,50 €

Deutscher Stangenspargel

mit neuen Kartoffeln und zerlassener Butter,
Sauce Hollandaise oder Bärlauchhollandaise

27,50 €

dazu empfehlen wir:

– Edle rohe und gekochte Schinken	13,00 €
– Schnitzel Wiener Art	15,50 €
– Kalbsschnitzel	18,50 €
– Lachsfilet	18,50 €
– kleines Rinderfilet	22,50 €

Deutscher Stangenspargel unter der Haube

Spargel, gekochter Schinken, Kartoffeln und Sauce Hollandaise mit Käse
in der Auflaufform überbacken
(gerne vegetarisch)

28,50 €

Panierter Deutscher Stangenspargel

mit Kartoffeln und gemischtem Schinken,
dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

28,50 €

Schlemmerschnitzel „Asparagus“

mit gekochtem Schinken, Spargel, Hollandaise
und Käse überbacken dazu Kroketten

32,00 €

Kalbsteak „Lampertheimer Art“

mit gekochtem Schinken, Spargel, Hollandaise
und Käse überbacken dazu Rösti

42,00 €