

Spargelkarte (Asparagus)

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage und Schnittlauchsahne ⁽¹⁾

Cream soup of asparagus with chive cream

7,50 €

Spargelsalat auf Blattsalat,

mit eingelegten roten Zwiebeln und Honig-Senf-Vinaigrette ⁽²⁾

Asparagus-Salad, with red onions and honey-mustard-vinaigrette

10,90 €

mit zusätzlich Räucherlachs ⁽³⁾

additional Smoked Salmon

14,90 €

Portion Stangenspargel mit paniertem Schweineschnitzel,

serviert mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter ODER Sauce Hollandaise ^(1,4,5)

Portion of asparagus with escalope of pork with potatoes, brown butter OR sauce hollandaise

20,90 €

Portion Stangenspargel mit Katenschinken,

serviert mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter ODER Sauce Hollandaise ^(1,5)

Portion of asparagus with smoked ham with potatoes, brown butter OR sauce hollandaise

20,90 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter, gegrillten grünen Spargel,

serviert mit Rosmarinkartoffeln, zerlassener Butter ODER Sauce Hollandaise ^(1,5)

Rumpsteak with Herbel butter, grilled green asparagus,
served with rosemary-potatoes brown butter OR sauce hollandaise

31,90 €

Lachsfilet auf Spargelragout mit Bandnudeln ^(1,4)

Fillet of salmon, served with asparagus-ragout and pasta

€ 24,90

Spargelrisotto mit grünem und weißem Spargel ^(1,6)

Asparagus-Risotto with green and white asparagus

€ 16,90

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = Lactose, 2 = Senf, 3 = Fisch, 4 = Gluten, 5 = Ei, 6 = Wein (Sulfite)

Zum Spargel empfehlen wir folgenden Wein:

Melange Weisswein trocken vom Weinhaus H.M. Pallhuber GmbH & Co. KG

Pallhuber Lust auf Genuss, Glas 0,2l € 6,60