



FRISCHER SPARGEL VOM KAISERSTUHL

Rahmsüppchen vom Spargel mit bunten Spargelstücken 4,50

Mousse von frischem Stangenspargel und Tatar 11,50
von geräuchertem Lachs auf Reibekuchen

Portion frischer Kaiserstühler Stangenspargel (250 g) 15,80
mit Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter und neuen Kartoffeln

dazu empfehlen wir:

mit gekochtem und rohem Schinken 5,50

mit zwei Medaillons vom Landschwein 7,80

mit gebratenem Zanderfilet 8,80

mit saftigem Rumpsteak vom argentinischen Weiderind (200g) 12,80

„Spargel-Gnocchi-Gratin“ 14,50
Gnocchi mit Stangenspargel (160g) und Kräutern in rahmiger Sauce
mit Käse überbacken

Frischer Spargel (160g) mit kandierten Tomaten, Kürbiskernen, 17,50
Oliven und heißem Walnussöl übergossen an kleinem Schweinefilet,
dazu servieren wir neue Kartoffeln

Kaiserstühler Stangenspargel (160g) mit BBQ-Garnelen 21,50
in Knoblauchbutter und neuen Kartoffeln

Filet vom südamerikanischen Weiderind auf Apfel-Spargelragout 24,50
an Honig-Balsamico-Essenz und neuen Kartoffeln