

Spargelkarte



Vorspeise

- Knackiger Salat von Ruccola, Kirschtomaten und rohem Spargel**
mariniert mit Kräuterdressing € 8,50
- Potpourri von grünem Spargel und Orangenfilets in Zitronendressing**
dazu Tranchen vom Serranoschinken € 10,50
- Spargelspitzen „nach Wiener Art“ in Brotkrumen gebraten**
mit Scheiben vom Lachs aus der Zitronengras - Chilimarinade € 12,50

Suppe

- Spargelcremesuppe „2010“**
mit Spargelstücken, Sahnehaube und gerösteten Mandelblättchen € 6,00
- Consommé vom weißen Spargel mit Lachstatar** € 6,00



Hauptgang

Frischer Spargel mit neuen Kartoffeln, flüssiger Butter oder Sauce Hollandaise

(Die hier aufgeführten Gewichtsangaben beziehen sich auf die geschälten Rohgewichte)

Kleine Portion (300g) € 13,00

Große Portion (500g) € 18,00

Dazu empfehlen wir.....

Rohes Katenschinken € 6,00

Gekochter Schinken € 6,00

Schweineschnitzel „Wiener Art“ € 7,00

Putensteak € 7,00

Schweinefiletmedaillons € 9,00

Rinderfiletsteak (140g) € 12,00

Lachssteak € 12,00

Kalbsrückensteak an Sauce Maltaise, dazu frischer Spargel (300g) und neue Kartoffeln € 22,50



Dessert

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren € 4,00

Dazu empfehlen wir eine Portion Sahne + € 0,50
oder Eierlikör (und für Naschkatzen auch beides) + € 1,50

Erdbeeren „Romanow“ € 6,00
Erdbeeren in Erdbeersahne und Portwein 1)

Eisbecher „2010“ € 6,00
Vanilleeis auf einem Salat von Erdbeeren und Spargelspitzen
mit grünem Pfeffer abgerundet

