

Heute empfehlen wir Ihnen

1. Cremesüppchen vom Bergsträber Spargel 7,80
2. Wildkräutersalat in Orangendressing mit karamellisierten Kernen und gratiniertem Ziegenfrischkäse 11,80
3. Salat von weißem und grünem Spargel mit Kerbel, Erdbeeren und lauwarm mariniertem Lachs 13,80
4. Schlutzkrapfen mit Spinat und Topfen gefüllt in Rahm mit Bärlauch und Gemüsestreifen 12,80
5. Kräuter-Schinkenpfannkuchen mit Spargel gefüllt und So. Hollandaise gratiniert 15,80
6. 1/2 Pfund Bergsträber Stangenspargel mit neuen Kartoffeln, dazu So. Hollandaise oder zerlassene Butter 15,80
7. 1 Pfund Bergsträber Stangenspargel mit neuen Kartoffeln, dazu So. Hollandaise oder zerlassene Butter 22,80

Heute empfehlen wir Ihnen

Zum Spargel können Sie wählen:

Roher oder gekochter Schinken	6,80
Lachsfilet vom Grill	13,80
Schnitzel „Wiener Art,,	10,80
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (200gr.)	22,80
8. "Spargel-Rösti" Schweinelendchen vom Grill mit Bergsträber Spargel auf Kartoffelrösti und mit So. Hollandaise überbacken	23,80
9. Kalbsröllchen mit Mozzarella und Basilikum gefüllt auf Balsamicojus, Bandnudeln und Marktgemüse	20,80
10. Wolfsbarschfilet vom Grill auf sautiertem grünen Spargel mit Duftreis	21,80
11. Marsala-Sabayone mit Walnusseis und Beeren	7,80