

Salatkarte

FrISChe Gartensalate, die wir wahlweise mit einem Senf-, Joghurt-oder French-Dressing servieren.

Diese kombinieren Sie dann mit:

Garnelen gebraten in Knoblauch und Chili € 18,90-

oder mit

Ziegenkäse mit Honig+Chili überbacken € 15,50-

oder mit

Kartoffelecken und Kräuterschmand € 13,90-

oder mit

panierte Hähnchenbrustteile mit Chilisoße € 16,50-

oder mit

Schafskäse, Oliven und Peperoni € 14,50-

oder mit

gebraten Krakenarme in Knoblauch u. Chili € 18,50-

Bitte beachten Sie auch die Tagesangebote auf unserer Tafel!

Spargelkarte

Wir haben für Sie, mit 1a Qualitätsspargel aus Deutschland, folgende Gerichte zusammengestellt:

Vorspeisen vom weißem Spargel:

Spargelcreme-Suppe € 7,50-

Der Klassiker der Spargel-Vorspeisen! Wir reichen ihnen unsere Suppe mit einer Einlage von Spargelstücken und einer Sahnehaube.

Spargelsalat € 16,50-

Wir reichen den Spargel als Salat, mit einer asiatischen Note. Mango, Lauchzwiebeln, Erdnüsse, Ingwer sowie gebratene Garnelen vervollständigen diese fernöstliche Vorspeise.

Gebratener Spargel „mediterraner Art“ € 16,50-

Eine Vorspeise, wo uns der Spargel mal anders begegnet. Wir servieren ihn, in Olivenöl gebraten und Pecorino verfeinert und mit Parmaschinken. Dazu reichen wir Röstbrot.

Hauptspeisen vom weißem Spargel:

Frischer Spargel „klassisch“ € 21,50-

Das „Gemüse der Könige“ ist der Klassiker unter den Frühlingserichten. Den frischen Spargel servieren wir Ihnen mit, einem Frischgewicht von 500 gr. pro Portion, mit neuen Kartoffeln und einer Sauce Hollandaise oder Butter.

Dazu können Sie wählen:

Gekochten und rohen Schinken € 9,50-

Schweineschnitzel € 8,50-

Hähnchenschnitzel € 8,50-

Schweinefilet € 10,50-

Rumpsteak € 12,50-