

## Vorspeisen

**Dreierlei vom Spargel** 9,80 €  
Kleine Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen,  
marinierter Spargel und Spargelmousse am Salatbouquett

**Marinierter Spargel** 8,90 €  
mit Räucherlachsrose am Salatbouquett

## Suppen

**Spargelcremesuppe** 3,90 €  
● mit Schinkenstreifen 4,20 €  
● mit Grönlandshrimps 4,50 €

**Tomatenconsommé** 4,20 €  
mit Basilikum-Geflügelsternen und Gemüserauten

## Kleine Gerichte

**Drei gebratene Wachtelbrüste** 10,50 €  
auf buntem Spargelgemüse in creme

**Hähnchenbrustfilet** 9,50 €  
auf gebratener Ananas mit Currysauce und Reis

## Salate

**Großer Salatteller** 14,90 €  
mit 5 gebratenen Riesengarnelen, frischer Ananas  
und Thymian-Ingwer-Mango Dipp

**Salate der Saison** 9,50 €  
mit gebratenen Sesam-Putenbruststreifen,  
Balsamico-Vinaigrette, Baguette und Butter

## Hauptgerichte

**Frischer Stangenspargel ca. 280g**  
mit Sauce hollandaise und Petersilien-Kartoffeln 14,80 €  
● mit Knochenschinken und gekochtem Schinken 19,50 €  
● mit Serrano-Schinken 20,50 €  
● mit gebratenem Lachs- und Zanderfilet 22,50 €  
● mit Schweineschnitzel ca. 160g 21,00 €  
● mit gebratener Perlhuhnbrust ca. 150g 21,00 €  
● mit einem Rinderfilet ca. 200g und Sauce béarnaise 26,50 €  
● mit Kalbsfilet und Rinderfilet 28,00 €  
● mit Rinderfilet und Schweinefiletmedaillon 23,90 €

**Buntes Spargelgemüse**  
mit Zuckerschoten und Karottensternen  
serviert mit Sauce béarnaise und Petersilien-Kartoffeln  
● dazu Lachs- und Zanderfilet 17,50 €  
● mit Rinderfilet und Schweinefiletmedaillon 17,50 €

**Lammrücken mit Kruste von getrockneter Tomate** 19,50 €  
dazu Rosmarinjus, mediterranes Gemüse  
und Schwenkkartoffeln

**Gebratene Perlhuhnbrust und Putenbruststeak** 16,50 €  
auf asiatischem Wok-Gemüse  
mit Currysauce und Reis

**Kalbsfiletmedaillon und Kalbsbraten** 21,50 €  
dazu Estragonrahmsauce, saisonales Gemüse,  
gebratene Pilze und hausgemachte Spätzle

## *Saisonales-Menü*

### **Dreierlei vom Spargel**

kleine Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen,  
marinierter Spargel und Spargelmousse  
am Salatnest

\*\*\*

### **Gebratene Jakobsmuscheln**

auf Trüffelrahmnudeln

\*\*\*

### **Gebratenes Kalbsfilet**

mit Sauce béarnaise,  
und saisonalem Gemüse  
dazu hausgemachte Spätzle

\*\*\*

**Grießschnitte mit Erdbeer-Rhabarberragout**  
und Erdbeer-Mascarponeparfait

4 Gänge-Menü	39,00 €
3 Gänge-Menü (ohne Vorspeise)	32,00 €
3 Gänge-Menü (ohne Jakobsmuscheln)	32,00 €

## *Kleine Speisekarte*

*„Saisonal“*