

Spargelmenü

Menu of asparagus

Vorspeisen

Starters

Marinierter Blattsalat mit Vinaigrette,
Walderdbeeren, Bärlauchöl und bunten Spargelspitzen

*Marinated green salad with vinaigrette,
wild strawberries, wild garlic oil and asparagus tips*

14,00 Euro

Rinderbrustscheiben mit mariniertem buntem Stangenspargel,
Brombeervinaigrette und Wildkräutern

*Slices of beef brisket with marinated asparagus,
blackberry vinaigrette and wild herbs*

16,00 Euro

Suppen

Soups

Spargel-Cappuccino im Weckglas

Asparagus-cappuccino in a preserving jar

9,00 Euro

Hauptgerichte

Main courses

Butter-Tagliarini mit Bärlauch,
Spargelspitzen in Rahm und marinierten Wildkräutern

*Butter tagliarini with wild garlic oil,
asparagus tips in cream and marinated wild herbs*

17,00 Euro

Klassischer Spargel

Classic asparagus

Hessischer Stangenspargel mit brauner Butter glasiert und neuen Kartoffeln
dazu Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

EUR 18,00

Portion of fresh asparagus served with new potatoes and your choice of melted butter or sauce hollandaise

Wahlweise mit:

Gebratenem Entrecôte-Steak *roasted Entrecôte-Steak*

EUR 15,00

Wiener Schnitzel *„Wiener Schnitzel“*

EUR 9,00

Räucherlachs *graved salmon*

EUR 6,50

Schwarzwälder Schinken *„black forest“ ham*

EUR 4,50

Gekochter Schinken *ham*

EUR 4,50