

Spargel Spezialitäten



Vorspeisen:

- Spargelsalat „Classic“** 15,00
in Schnittlauchvinaigrette mit gehacktem Ei und Radieschen
- Spargelcremesuppe** 7,00
mit Einlage als Tasse 4,50
- Spargel - Panna Cotta** 5,50
mit Parmesan-Schinken-Crackern

Spargel-Teller

- Italienischer Spargelsalat** 17,00
in Balsamicovinaigrette mit Parmesan,
Artischocken und Basilikum
- Spargeltoast** 25,00
Stangenspargel mit Prager Saftschinken,
Schweinelendchen und Emmentaler überbacken
- Crossover Spargel** 32,00
Stangenspargel in Tempura gebacken mit
Involtini vom Kalb und Riesengarnele an
feuriger Sauce Hollandaise
- Zarte Kalbfleischküchle** 16,50
mit Spargel-Kartoffelsalat und brauner Butter
- Spargel-Kartoffel-Ragout** 13,00
mit gebackenem Presssack

Spargel als Dessert

- Erdbeer-Spargel-Crumble** 8,00
mit Tonkabohneneis
(Frisch für Sie gemacht – Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)