

# Spargel Spezialitäten



## „Classic“

**Portion Fränkischer Stangenspargel**  
mit heißer Butter oder Sauce Hollandaise,  
dazu Butterkartoffeln

oder

**Portion Spargelsalat „Classic“**  
in Schnittlauchvinaigrette mit  
gehacktem Ei und Radieschen

**Rohgewicht**

**300g**

**200g**

**19,50**

**16,50**

### Als Beilage empfehlen wir:

**Rumpsteak (160g)**

**19,00**

**Schweineschnitzel „Wiener Art“ (120g)**

**13,00**

**2 fränkische Bratwürste**

**8,00**

**Farmer - Saftschinken, warm oder kalt**

**8,50**

# Spargel Spezialitäten.



## Vorspeisen:

**Spargelsalat „Classic“** 16,50

in Schnittlauchvinaigrette mit gehacktem Ei und Radieschen

**Spargelcremesuppe** 8,50

mit Einlage

als Tasse

5,00

## Spargel-Teller

**Italienischer Spargelsalat** 18,00

in Balsamicovinaigrette mit Parmesan,  
Artischocken und Basilikum

**Spargeltoast** 26,00

Stangenspargel mit Prager Saftschinken,  
Schweinelendchen und Emmentaler überbacken

**Crossover Spargel** 35,00

Stangenspargel in Tempura gebacken mit  
Involtini vom Kalb und Riesengarnele an  
feuriger Sauce Hollandaise

**Zarte Kalbfleischküchle** 17,00

mit Spargel-Kartoffelsalat und brauner Butter