


Spargelzeit

Spargelcrèmesuppe  – Teller (A, G, I)
mit Sahnehaube, Croûtons und Kresse € 6,50

Spargel-Erbsen-Cappuccino  (G)
mit Milchschaum und Kresse € 7,50


Managersalat (1, 3, A, C, G)
angemachter Blattsalat mit grünem und weißem Spargel,
Tomaten und Salatgurke, Käsestreifen
und gekochtem Schinken, garniert mit Ei, Früchten
dazu ofenfrisches Brot € 16,90

Vegetarischer Gemüseteller  (A, C, G)
200 Gramm frischer deutscher Stangenspargel
(grün und weiß) umlegt von jungem Gemüse,
Kartoffelrösti und Sauce Hollandaise € 16,90

Tagliarini Spargel (A, C, G, J)
mit Pesto, getrockneten Tomaten, Spargel,
Lauchzwiebeln, Mozzarella und Basilikum € 17,90

Lammhüfte (A, I, J)
sous vide gegart, in Lammjus,
dazu Brokkoli und gebackene Kartoffelspalten € 31,90

St. Gotthardt (A, G)
Steak vom Schwein mit Spargel und Tomate auf Toast,
überbacken mit Käse, dazu Salatbeilage € 19,90

Frischer deutscher Stangenspargel  (A)
500 Gramm Rohgewicht, vom Spargel- und Erdbeerhof Pleus
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter (G)
oder Sauce Hollandaise (A, C, G) € 23,90

Dazu reichen wir nach Wahl

- Schweineschnitzel (A, C) € 9,50
- hauchdünnen Vesperschinken (1, 3) € 9,50
- Lachsfilet (A, D) € 14,90
- drei kleine Knusperhähnchenschnitzel (A, C) € 11,90
- veganes Schnitzel (A) € 9,50
- Lammhüfte sous vide gegart € 22,90
- Rumpsteak – vom Grill, 200 Gramm € 18,90

Flammkuchen Elsässer Art (1, 3, A, G)
mit Crème Fraîche,
belegt mit Speck, roten Zwiebeln und Cherrytomaten € 15,50

Flammkuchen Ziegenkäse (1, 3, A, G)
mit Crème Fraîche,
belegt mit roten Zwiebeln, Birnen, Ziegenkäse
und Honig € 19,90

Flammkuchen (1, 3, A, G)
zusätzlich mit zwei Stangen Spargel belegt
und Sauce Hollandaise **Aufpreis € 4,90**