

Spargelzeit

Spargelcrèmesuppe  – Tasse (A, G, I)
mit Sahnehaube, Croûtons und Kresse

€ 6,50

Spargel-Erbesen-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

€ 16,50

Vegetarischer Gemüseteller  (A, C, G)

200 Gramm frischer deutscher Stangenspargel
(grün und weiß) umlegt von jungem Gemüse,
Kartoffelrösti und Sauce Hollandaise

€ 16,50

Spargel-Rucola-Tagliarini (A, C, D, G, J, N)
mit Hollandaiseschaum, Lauchzwiebeln,
Cherrytomaten und Parmesan

€ 17,90

Pasta (A, C, G, I)

mit Pesto, getrockneten Tomaten, Spargel,
Mozzarella und Basilikum

€ 17,90

Kalbstafelspitz (A, I, J)

sous vide gegart, in Kalbsjus,
dazu Brokkoli und gebackene Kartoffelspalten

€ 31,90

Frischer deutscher Stangenspargel  (A)

500 Gramm Rohgewicht, vom Spargelhof Pleus
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter (G)
oder Sauce Hollandaise (A, C, G)

€ 22,90

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
- Kalbsbraten sous vide gegart € 22,90
- Rumpsteak – vom Grill, 200 Gramm € 18,90

St. Gotthardt (A, G)

Steak vom Schwein mit Spargel und Tomate auf Toast,
überbacken mit Käse, dazu Salatbeilage

€ 18,90

Pizza „Spargel“ (A, G) – ofenfrisch

belegt mit weißem und grünem Spargel,
rohem Schinken, Tomatenwürfel und Basilikum
überbacken mit Mozzarella

€ 15,90