

# Frühlingskarte...

Spargelcremesuppe mit ihrer Einlage  
& frischer Gartenkresse

*cream of asparagus soup with fresh garden cress  
crème d'asperges avec garniture et cresson frais*

5,00

Frühlingsalat mit Spargelstückchen  
gekochtem Ei & Himbeerdressing

*garden salad with pieces of asparagus boiled egg & raspberry dressing  
salade printanière aux asperges oeuf, vinaigrette à la framboise*

12,80

Gratinierter Stangenspargel  
mit Zitronenöl und gehobeltem Parmesankäse  
*asparagus spears gratinated with lemon cooking oil and parmesan  
asperges gratinées à l'huile de citron et au parmesan râpé*

14,90

200 gr. Frischer Stangenspargel  
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Kartoffelchen

*200 gr asparagus  
with sauce hollandaise or melted butter and potatoes  
200 gr asperges fraîches  
sauce hollandaise ou beurre fondu et pommes de terre*

15,00

dazu reichen wir/ served with/ au choix:

Portion gekochten oder rohen Schinken 18,00

*cooked or raw ham/ portion de jambon cuit ou cru*

Schweineschnitzel aus der Oberschale 20,00

*pork cutlet/ escaloppe de porc*

Lachsschnitte 22,00

*salmon steak/ tranche de saumon*

Erfrischendes grünes Apfelsorbet

*refreshing sorbet of apple/ sorbet aux pommes rafraîchissant*

4,80



Unsere Weinempfehlung:

Weißer Burgunder trocken  
Weingut Fritz Waßmer, Baden

*Schon im Duft zeigt sich der Weißburgunder von Finesse und Mineralik geprägt.  
Frische Apfelaromen und ein nussiger Abgang bestimmen seinen Geschmack.*

0,25l. Karaffe - 6,50