

Spargelkarte

Als Aperitif empfehlen wir:

Bodensee Spritz
Prosecco, Soda und Bodensee Likör
6,50

Unsere Weinempfehlung:

Winzerverein – Oberrrotweiler
Weißburgunder, trocken
0,2 l 6,40

Bischoffinger Vulkanfelsen
Grauer Burgunder trocken
0,2 l 6,50

Vorspeise:

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube (vegetarisch)
7,20

Hauptgang:

Portion frischer Spargel
mit Sauce Hollandaise
wahlweise mit Salzkartoffeln oder Kräuterflädle (vegetarisch)
24,80

dazu reichen wir Ihnen auf Wunsch:

Rinderfilet ca. 140 g / 15,00
Kalbsteak ca. 140 g / 15,00
Schweinerückensteak ca. 140 g / 8,50
Schinken roh oder gekocht 6,50
Schnitzel 6,50
Räucherlachs 8,50

*Oma Ernas Spargel
Kräuterflädle mit Schwarzwälderschinken, Hollandaise
und Spargel gefüllt
26,80*

*Großer Gemischter Salatteller
mit gebratenem Spargel-Schwarzwälderschinken-Päckchen
dazu Bauernbrot
18,20*

*Spargelgratin
mit frischem Gemüse
und Sauce Hollandaise gratiniert
dazu reichen wir Petersilienkartoffeln(vegetarisch)
26,80*

*Portion Spargel
überzogen mit einem Shrimps-Ragout
und Petersilienkartoffeln
29,80*

Dessert:
*Frische Erdbeeren mit Minze und Limette dazu Rum
und Zitroneneis
10,50*

*Frische Erdbeeren
mit Vanilleeis und Sahne
9,50*