

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*

Vorspeise:

*Spargelcremesuppe mit Sahnehaube (vegetarisch)
7,20*

*Bärlauchcremesuppe 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 / 17,00
Kalbsteak ca. 140 g / 15,00
Schweinerückensteak ca. 140 g / 8,50
Schinken roh oder gekocht 6,50
Paniertes Schweine Schnitzel 7,00
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, Limettensaft und Rum
dazu Zitroneneis
10,50*

*FrISChe Erdbeeren
mit Vanilleeis und Sahne
9,50*