

SAISONKARTE

SEASONAL SPECIALS

SPARGELCREMESUPPE ^{A7}

MIT SPARGELSTÜCKCHEN

Asparagus cream soup with pieces of asparagus

8,50 €

SALAT VON GRÜNEM & WEIßEM SPARGEL ^{A7}

MIT ERDBEEREN & ESSIG-ÖL

Salad of white and green asparagus with strawberries and vinegar & oil

16,90 €

PORTION DEUTSCHER STANGENSPARGEL ^{A3, A7}

MIT PETERSILIENKARTOFFELN

UND WAHLWEISE SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENER BUTTER

German asparagus with potatoes and sauce hollandaise or melted butter

18,90 €

BITTE WÄHLEN SIE ZUSÄTZLICH ZUM SPARGEL GEGEN AUFPREIS:

Please select in addition to asparagus for an extra charge:

ROHER SCHINKEN ^{8,9}

Smoked ham

5,90 €

GEKOCHTER SCHINKEN ⁸

Cooked ham

5,90 €

SCHWEINESCHNITZEL 80 GR. ^{A1,A3}

Schnitzel of pork 80 gr.

6,90 €

GEBRATENES LACHSFILET 120G ^{A4}

Grilled salmon

12,90 €

SPARGELFLAMMKUCHEN ^{A1,A3,A7,8,9}

MIT SCHMAND, KIRSCHTOMATEN, PARMASCHINKEN UND RUCOLA

Asparagus tarte flambée with sour cream, cherry tomatoes, Parma ham and rocket

16,90€

RHABARBERKOMPOTT ^{A3,A7}

MIT PISTAZIENEIS

Rhubarb compote with pistachio ice cream

8,90 €

Zusatzstoffe und Allergene

1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Süßungsmittel Saccharin | 5 Süßungsmittel Cyclamat
6 Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle | 7 Süßungsmittel Acesulfam | 8 Phosphat | 9 geschwefelt
10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert
A1 Glutenhaltiges Getreide | A2 Krebstiere | A3 Eier | A4 Fisch | A5 Erdnüsse | A6 Soja | A7 Milch und Milchprodukte (einschl.
Laktose) | A8 Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse) | A9 Sellerie | A10 Senf | A11 Sesamsamen | A12 Schwefeldioxid/Sulfite >10 mg/kg od.
mg/l | A13 Lupinen | A14 Weichtiere