



# Frühlingszeit- Spargelzeit



## Suppe und Salate:

hausgemachte **Spargelcremesuppe**  
mit Spargelstücken  
3,90

**pikanter Ruccolasalat**  
mit Spargel „Wiener Art“  
und Toastbrot  
als Vorspeise 7,20  
als Hauptgericht 11,90

**Portion Spargelsalat in Kräuter-Vinaigrette dazu Toastbrot 8,20**

## Hauptspeisen:

**Schweinerückensteak**  
auf **Spargel-Romanesco-Meerrettichgemüse**  
dazu Kartoffeln 14,30



**Filetpfännchen** (Schweinefilet vom Grill, Spargel, Bärlauchhollandaise)  
dazu Gitterkartoffeln 16,80

**Hähnchenbrust im Speckmantel**  
auf Spargelgemüse dazu Kroketten 15,40

**Hokifilet (Seehecht) auf Spargelbett**  
mit Orangenhollandaise  
und Kartoffelspalten 15,80

Bitte beachten Sie  
unsere Weinkarte



Port. warmen Spargel zu  
anderen Speisen aus der  
Speisenkarte 8,90

Portion **Spargel**  
mit **Sauce Hollandaise** und Kartoffel 12,40

### dazu zusätzlich:

**gekochten Schinken** + 3,10  
**kleines paniertes Schnitzel** + 3,60  
**2 gebratene Bratwürste** + 2,40



## Nachspeise:

Hausgemachtes Rhabarber-Kirsch Parfait  
an Rhabarberkompott 4,20

\* frischer regionaler Spargel vom  
Gutshof Ulrich Laubhof bei  
Hahnbach