

SPARGELZEIT

- 601 **Spargelcremesuppe** 6,50
mit Croutons
- 603 **Frischer Spargel auf Toast** 19,50
mit Käse¹ überbacken
- 604 **Frischer Spargel** 22,50
mit gekochtem Schinken^{1,2,3} und Ei garniert,
dazu Kartoffeln und zerlassene Butter
- 605 **Frischer Spargel** 25,00
mit geräuchertem Lachs und Salzkartoffeln
- 606 **Schweinefilet** 27,50
mit frischem Spargel, überbacken,
dazu Folienkartoffel
- 607 **Kalbssteak** 34,00
mit frischem Spargel, Sauce Béarnaise
und Folienkartoffel
- 608 **Lachssteak gegrillt** 32,00
mit Shrimpssauce, frischem Spargel
und Salzkartoffeln
- 609 **Riesengarnelen gegrillt** 35,00
mit Shrimpssauce, frischem Spargel
und Salzkartoffeln
- 610 **Schnitzel „Wiener Art“** 25,50
mit frischem Spargel und Pommes frites
- 611 **Putensteak** 26,00
mit Sauce Béarnaise und frischem Spargel,
dazu Folienkartoffel

- Hüftsteak**
- 612 **ca. 200 g** 30,50
- 613 **ca. 300 g** 36,50
mit frischem Spargel, Sauce Béarnaise,
und Folienkartoffel
- Rumpsteak**
- 614 **ca. 200 g** 35,50
- 615 **ca. 300 g** 48,50
mit frischem Spargel, Sauce Béarnaise,
und Folienkartoffel
- Rinderfilet**
- 616 **ca. 200 g** 38,00
- 617 **ca. 300 g** 46,00
mit frischem Spargel, Sauce Béarnaise,
und Folienkartoffel

... SPEZIELL FÜR UNSERE SENIOREN:

- 618 **Putenmedaillon** 22,00
mit frischem Spargel und Salzkartoffeln
- 619 **Kalbssteak - klein** 30,00
mit frischem Spargel, Sauce Béarnaise
und Salzkartoffeln
- 620 **Schweinemedallions** 24,00
mit frischem Spargel und Salzkartoffeln

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

- 650 **KALLFELZ RIESLING** 0,2 l 7,00
trocken, anregend frisch in der Nase,
leicht und würzig am Gaumen.

- 651 **KALLFELZ RIVANER** 0,2 l 7,00
feinfruchtig im Duft, angenehm
mild und erfrischend am Gaumen.

... UND DANACH EMPFEHLEN WIR:

- 602 **1 Portion frische Erdbeeren** 8,50
mit Vanilleeis¹ und Sahne