

## Spargelzeit – Genießerzeit

*Wir verwenden ausschließlich frischen Spargel aus Deutschland der Klasse I*

**Frische Spargelcremesuppe**  
mit Spargelstückchen und Kräutersahnehaube 6,20 €

**Spargel im Knuspermantel**  
mit Schinken und Käse umwickelt, dazu Kräuter-Hollandaise-Dip & Salatbukett 15,50 €

\*\*\*

**Penne mit frischem Spargel**  
in der Pfanne geschwenkte Penne mit Spargel, frischen Kräutern,  
Tomate und Parmesan 16,90 €

**Frischer Stangenspargel**  
mit zerlassener Butter **oder** Sc. hollandaise und Petersilienkartoffeln 19,00 €

**Hähnchenbrust** mit Polenta, Frischkäse & Bärlauch gefüllt, dazu  
Knusperschinken, Feigen-Senf-Marinade auf buntem Spargelsalat 20,90 €

**Knuspriges Schweineschnitzel**  
mit frischem Stangenspargel, Sc. hollandaise und Petersilienkartoffeln 22,90 €

**Saftig gebratenes Lachsfilet**  
mit frischem Stangenspargel, Zitronen-Hollandaise  
und Petersilienkartoffeln 23,90 €

**Spargel, pur** – ein halbes Pfund frischer Stangenspargel  
mit Sc. hollandaise **oder** zerlassener Butter 17,80 €

### Der Küchenchef empfiehlt:

**Rosa gebratenes Rumpsteak**  
auf frischem Stangenspargel, mit Kräuter-Hollandaise-Dip  
und Butterkartoffeln 34,50 €

### Zum Spargel ein passender Wein?

<b>Bockenheimer Sonneberg * Rivaner</b>	0,2l	6,20 €
Weingut Kohl Am Sonneberg, Bockenheim an der Weinstraße, Pfalz	0,75l	20,90 €
Qualitätswein, trocken, reiches Bukett, geschmeidig, vollmundig		

Für den Nachweis der Zusatzstoffe und Allergenen Stoffe halten wir eine separate Karte bereit. Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.