

# SPARGELKARTE

## UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL:

<b>BIO SAUVIGNON BLANC 2018</b> WEINGUT RINKLIN/ KAISERSTUHL	0,75 L	<b>26,50</b>
<b>ERDBEERBOWLE</b>	0,2 L	<b>8,50</b>

## **SUPPE / SOUP**

<b>SPARGELCRÈME</b> <i>ASPARAGUS CREAM SOUP</i>		<b>7,00</b>
--	--	-------------

## **HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES**

<b>SPARGEL / ASPARAGUS</b> NEUE KARTOFFELN NUSSBUTTER <u>ODER</u> HANDGESCHLAGENE HOLLANDAISE <i>POTATOES, NUTS-BUTTER OR HOLLANDAISE SAUCE</i>	250 G	<b>15,50</b>
--	-------	--------------

### DAZU WAHLWEISE / OPTIONAL WITH:

- GETRÜFFELTES BIO RÜHREI / - TRUFFLED ORGANIC SCRAMBLED EGGS		<b>5,50</b>
- GEKOCHTER HONIGSCHINKEN / - BOILED HAM		<b>5,50</b>
- ROHER SCHINKEN / - RAW HAM		<b>5,50</b>
- HALB/ HALB / -HALF / HALF		<b>5,50</b>
- KALBSSCHNITZEL / - VEAL CUTLET		<b>15,50</b>
- RUMPSTEAK MIT FETTRAND 250 G / - RUMP STEAK 250G		<b>19,00</b>
- LACHSTRANCHE / - SALMON FILLET		<b>13,50</b>

## **DESSERT / DESSERT**

<b>FRISCHE ERDBEEREN MANDELMILCH- PARFAIT</b> <i>FRESH STRAWBERRIES, ALMOND-MILK-PARFAIT</i>		<b>8,50</b>
---	--	-------------