



## Frischer Spargel

Wir beziehen unseren Spargel täglich frisch vom Spargelbauern Andreas List aus Bürstadt!

<p><b>VEGI</b> <b>Spargelcremesuppe</b> 5,20 mit feinen Schinkenstreifen <sup>2,3,8</sup> oder ohne</p>	<p><b>VEGI</b> <b>Frischer Spargel</b> 13,90 mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter</p>
<p><b>Spargelflammkuchen</b> <sup>12</sup> 10,50 mit Crème fraîche, frischem Spargel, Frühlingszwiebeln und Schinkenstreifen <sup>2,3,8</sup>, gratiniert mit Gouda <sup>12</sup></p>	<p>... und gekochtem Schlemmerschinken <sup>2,3,8</sup> 16,90</p>
<p><b>VEGI</b> vegetarisch ohne Schinkenstreifen 9,90</p>	<p>... und Schweineschnitzel „Wiener Art“ 17,90</p>
<p><b>VEGI</b> <b>Spargelnudeln</b> 13,50 Teigtaschen gefüllt mit grünem und weißem Spargel in Wildkräuterrahm, mit Frühlingslauch und Kirschtomaten garniert mit Parmesanhobeln <sup>2</sup> und Rucola</p>	<p>... und Schollenfilet, in Butter gebraten 19,50</p> <p>... und Schweinelende, im Ganzen gebraten 19,50</p> <p>... und Rumpsteak mit Kräuterbutter und geschmorten Zwiebeln 24,50</p>

## Unsere Weinempfehlung

Rosé Portugieser Weißherbst 0,25 l Karaffe 4,80