

Zur Spargelzeit empfehlen wir

*feine Spargelcremesuppe mit Spargelstücken
und Crôutons* 8,60 €

* * * * *

*Schnitzel vom Schwein „nach Wiener Art“,
mit frischen Stangenspargel,
hausgemachte Sauce Hollandaise und Kräuterkartoffeln* 26,50 €

*Rumpsteak vom Angusrind, auf gebratener Spargel
mit Sauce Bernaise und
Röstkartoffeln „nach Art des Hauses“* 31,00 €

*Streifen von der Putenbrust in einer feinen Rahmsauce mit
mit Champignonscheiben, Erbsen und Spargelstücken,
frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
Kartoffelkroketten* 25,50 €

*große Portion Spargel mit Sauce Hollandaise auf dreierlei Art:
pochiert, gebacken und gebraten, Kräuterkartoffeln* 24,50 €

* * * * *

Triologie von der Erdbeere:

*Mousse von der Erdbeere, Erdbeersalat mit grünen Pfeffer und
hausgemachtes Erdbeereis* 9,50 €

Zur Spargelzeit empfehlen wir

*feine Spargelcremesuppe mit Spargelstücken
und Crôutons* 8,60 €

* * * * *

*Schnitzel vom Schwein „nach Wiener Art“,
mit frischen Stangenspargel,
hausgemachte Sauce Hollandaise und Kräuterkartoffeln* 26,50 €

*Rumpsteak vom Angusrind, auf gebratener Spargel
mit Sauce Bernaise und
Röstkartoffeln „nach Art des Hauses“* 31,00 €

*Streifen von der Putenbrust in einer feinen Rahmsauce mit
mit Champignonscheiben, Erbsen und Spargelstücken,
frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
Kartoffelkroketten* 25,50 €

*große Portion Spargel mit Sauce Hollandaise auf dreierlei Art:
pochiert, gebacken und gebraten, Kräuterkartoffeln* 24,50 €

* * * * *

Triologie von der Erdbeere:

*Mousse von der Erdbeere, Erdbeersalat mit grünen Pfeffer und
hausgemachtes Erdbeereis* 9,50 €