



Spargelzeit

Spargelcreme-Suppe

mit Mandel-Sahnehaube

8,50

Spargelcocktail "à la Maître"

mit Krabben, Sauce Vinaigrette, Toast und Butter

14,90

Spargeltoast "Seerose"

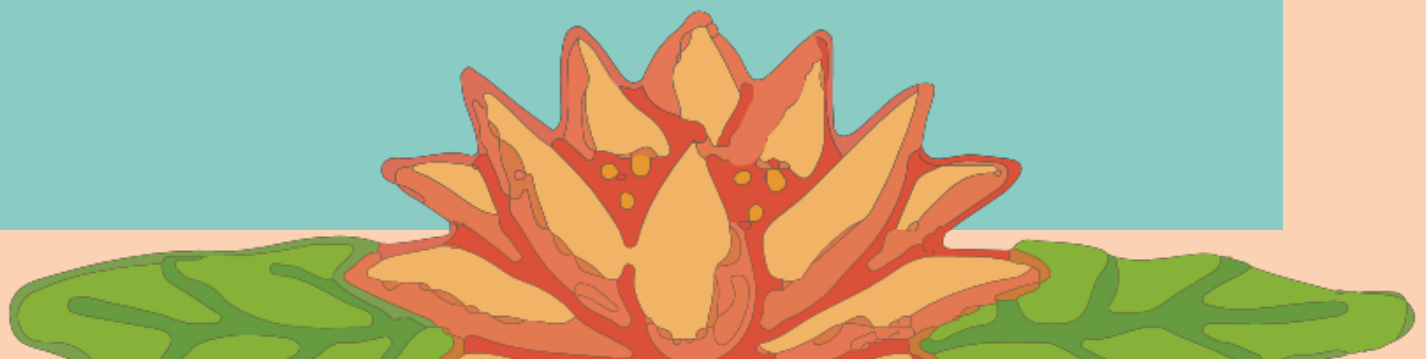
Hähnchenbrustfilet mit Spargel, Champignonköpfen und
Sauce Hollandaise überbacken

19,90

Gratinierte Spargelpfanne

weißer und grüner Spargel, gekochter Schinken, junge Kartoffeln
und frische Champignons mit einer leichten Käse-Sauce überbacken

21,90





Frischer Walbecker Spargel mit

Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und jungen Kartoffeln

21,90

Gekochtem oder Schwarzwälder Schinken

Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und jungen Kartoffeln

27,90

Gebratenem Hähnchenbrustfilet

Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und jungen Kartoffeln

29,90

Medaillons vom Schweinefilet

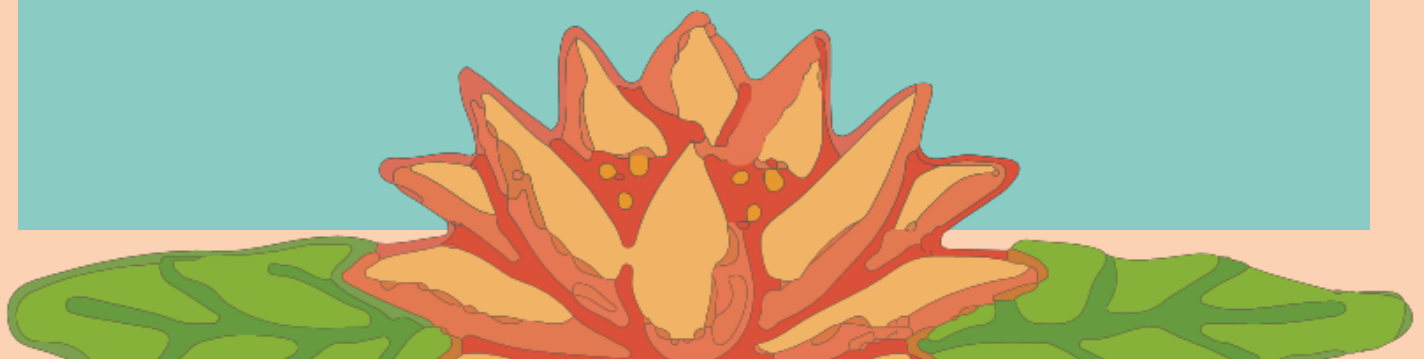
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und jungen Kartoffeln

31,90

Schnitzel "Wiener Art"

Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und jungen Kartoffeln

28,90





Frischer Walbecker Spargel mit

Knusprig gebratenem Zanderfilet

Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und jungen Kartoffeln
31,90

Hausgebeiztem Lachs

Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und jungen Kartoffeln
28,90

Spargelplatte für 2 Personen

mit gekochtem und Schwarzwälder Schinken,
Schnitzel „Wiener Art“ und Hähnchenbrustfilet
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und jungen Kartoffeln
69,90

Dessert:

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne
9,50

