

Spargel – Frühlingsluft in Stangen

Frischer Spargel – von heimischen Spargelbauern

- | | |
|---|---------|
| <i>Münsterländer Spargelcremesuppe mit viel Spargel</i>
<small>(aus Spargelfond, Sahne, Maisstärke, Hollandaise)</small> | € 5,80 |
| <i>Mit Goudakäse¹ überbackene Spargel- Schinkenröllchen¹¹</i>
<i>mit Kartoffeln</i> | € 13,50 |
| <i>Medaillons vom Schweinefilet, Stangenspargel, Sc. Hollandaise, Rösti</i> | € 20,50 |

Unsere Spargeltipps 2019

- | | |
|---|---------|
| <i>Spargelsalat an hausgemachter Sülze, Sc. Remoulade, Bratkartoffeln</i> | € 11,50 |
| <i>Duett von Spargel im Kräutercrepes</i> <small>(aus Weizenmehl, Vollei, Kräutern)</small>
<i>mit Räucherlachs, Sc. Hollandaise</i> | € 17,50 |

- Unsere Portion Spargel wiegt geschält ca. 250 Gramm, wir servieren diesen klassisch mit zerlassener Butter oder Sc. Hollandaise und Kartoffeln* € 14,50
(Unsere Sc. Hollandaise besteht aus Vollei, Butter, Sahne, Zitronensaft, Stärke, Sojasoßenpulver, Weißweinessig)

Bitte wählen Sie dazu Ihre Beilage:

- | | |
|--|--------|
| <i>Kräuterrührei</i> | € 3,50 |
| <i>Gemischte Schinkenplatte¹¹</i> | € 5,50 |
| <i>Schnitzel „Wiener Art“ vom Kräuterschwein</i>
<small>mit Weizenmehl, Vollei, Weißbrotbröseln, in Rapsöl gebraten</small> | € 8,00 |



*Zu unseren leckeren Spargelgerichten empfehlen wir unsere Sommerweine:
einen Südafrikanischen Sauvignon Blanc oder Chardonnay*

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

1 mit Farbstoff, 9 mit Süßungsmitteln, 11 mit Nitritpökelsalz
Für Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter