

Hinweis für Allergiker

Bestimmte Zutaten oder Erzeugnisse können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Wir halten für Sie ein Verzeichnis vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind. Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gern.

Spargelkarte

Unser Spargel wird in Deutschland geerntet. Alle Spargelgerichte servieren wir wahlweise mit sauce hollandaise oder zerlassener Butter.

*Spargelsalat mit Rucola, Erdbeeren
und Balsamico – Vinaigrette* 8,90 €
Asparagus salad with rocket, strawberries and balsamic vinaigrette

Spargelcremesuppe 7,80 €
Creamy asparagus soup

*Frischer Spargel mit gebackenen Drillingskartoffeln
angerichtet an einem Salatbouquet* 21,00 € 500 g
Fresh asparagus with baked triple potatoes and salad bouquet

*Gebratenes Filet vom Rotbarsch
mit frischem Spargel und gebackenen Drillingskartoffeln* 26,90 €
Fried redfish fillet with fresh asparagus and baked trilled potatoes

*Hähnchenbrustfilet
mit einem cremigen Spargel – Petersilienragout
angerichtet auf Tagliatelle* 26,90 €
Chicken breast fillet with a creamy asparagus – parsley ragout on tagliatelle

<i>Schweineschnitzel</i>	<i>24,00 €</i>
<i>angerichtet mit frischem Spargel und pommes frites</i>	
<i>Schnitzel made of pork with fresh asparagus and potato chips</i>	
<i>Filetsteak vom Rind (220 g)</i>	<i>45,00 €</i>
<i>angerichtet mit frischem Spargel</i>	
<i>und hausgemachten Dauphine - Kartoffeln</i>	
<i>Fillet steak of beef (220 g) served with fresh asparagus</i>	
<i>and home-made dauphine potatoes</i>	
<i>Portion Spargel extra</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Serving asparagus extra</i>	<i>300 g</i>
<i><u>Unsere Weinempfehlung</u></i>	
<i>Riesling</i>	<i>0,25 l</i>
<i>Deutscher Qualitätswein, Saale – Unstrut, trocken</i>	<i>7,50 €</i>
<i>erfrischend, charmant fruchtiges Bukett, angenehme Säure</i>	
<i><u>Unsere Dessertempfehlung aus eigener Herstellung</u></i>	
<i>Limetten – Minz – Sorbet aus eigener Herstellung</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Erdnuss – Brownie</i>	<i>6,50 €</i>
<i>mit hausgemachtem Salted Caramel Eis und Sahne</i>	