Spargelzeit / Asparagus season

SPARGELCREMESUPPE
mit Spargelstücken und Bärlauchcroutons (aw,b,i)
Asparagus cream soup with wild garlic chip
€ 7,90

Königin Pastetchen gefüllt mit
Grünen und Weißen Spargelragout und frischen Kräutern (aw, b, d, g)
Vol-au-vent filled with green and white asparagus and fresh herbs
€ 12,50

GEBRATENE RIESENGARNELEN
auf jungen Spinatblättern dazu gebratene Spargelspitzen mit Tomatenvinaigrette(aw, b, d, g)
Grilled king prawns on top of young spinach with grilled asparagus tips and tomato dressing
€ 15,50

FRÄNKISCHER STANGENSPARGEL (250g Endgewicht) (b, c, i)
mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
Franconia asparagus (250g final weight) with new potatoes, with either melted butter or hollandaise sauce
€ 17,50

dazu empfehlen wir
the chef recommends

Rohen oder gekochten Schinken von unserem Hausmetzger/ raw ham/ boiled ham € 6,00

Lachsfilet 160g (Rohgewicht) /Filet of salmon € 10,00

Wiener Schnitzel/ Wiener Schnitzel (aw, c, g) € 9,50

Kalbsrückensteak 160g (Rohgewicht)/ Rump steak 160g (raw weight) € 15,50

Erdbeeren „Romanoff“
mit Cointreau marinierte Erdbeeren, Vanillesahne (i, b)
Strawberries „Romanoff“ marinated with Cointreau, vanilla whipped cream

€ 7,50