

## **„Königliches Gemüse“**

*Frühlingsluft in Stangen, essbares Elfenbein so vielfältig die Vergleiche,  
so groß ist auch die Faszination, die der Spargel immer wieder  
ausübt.*

*Ein Stück dieser Begeisterung möchten wir Ihnen mit unserer  
Spargelkarte offerieren.*

### **Vorspeisen**

*Spargelcremesuppe  
dazu reichen wir Pumpernickel* *8,00*

*Spargel – Tomatensalat auf Frühlingszwiebeln  
dazu reichen wir Pumpernickel* *8,00*

### **Hauptgerichte**

*Schnitzel „Wiener Art“ mit Spargel und Petersilienkartoffeln  
mit Stangen Spargel (ca.250g)* *19,00*

*200 g Rumpsteak auf Pfannenspargel mit frischen  
Peterilienkartoffeln* *28,00*

### **einmal klassisch**

*frischer Spargel serviert mit Rohem- oder Kochschinken dazu  
reichen wir frische Petersilienkartoffeln  
Stangen Spargel (ca.250g)* *19,00*

*zu allen Gerichten reichen wir wahlweise,  
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise*

*250 g Stangenspargel entspricht dem Rohgewicht*

*Wir wünschen Ihnen beim Genuss viel Freude*