

SPARGELKARTE 2019

Vorspeisen

Carpaccio vom Kalbstafelspitz € 11,90


an Salat von weißem und grünem Spargel in Frankfurter Soße

Spargelquiche auf Wildkräutersalat in Himbeerdressing € 9,50

an gerösteten Pinienkernen und Parmaschinken


 Latte Macchiato vom Spargel € 6,90
mit Bärlauchschaum und geräucherter Paprika

Hauptgerichte

 Pfälzer Spargel vom Spargelhof Walter € 15,50
mit Sauce Hollandaise oder Butter und neuen Kartoffeln

mit hausgemachten, gekochtem Schinken € 18,90

mit Wiener Schnitzel € 23,90

 Kräuterpfannkuchen mit Spargelragout und Salatbouquet € 15,50

Rumpsteak (200g Rohgewicht) € 25,90

mit dreierlei von der Erdbeere und Kaltoffelwaffeln

Rosa gebratene Entenbrust mit Kumquat € 27,90

mit glasiertem Spargel an Babykartoffeln

dazu leichte Schokoladenglace

Ravioli mit Ricotta und Hausgeräuchertem Schinken gefüllt € 16,50

dazu gegrillter grünen Spargel und Beurre Blanc

Dessert

Mandeltarte auf Orangen-Minzesalat mit Rhabarberparfait € 7,90

Hausgemachtes Erdbeertiramisu mit Haselnussbiskuit € 9,50

und Grand Marnier



Mit Liebe gemacht.