

Leckerer Spargel

„Frühlingsluft in Stangen“

Spargelcreme-Suppe

von frischem Spargel mit Sahnehäubchen
und Buttercroutons

€ 5,90



Spargel mit Schinken

Koch- und Räucher-Landschinken
Sauce Hollandaise und
Petersilienkartoffeln

(Schinken präserviert
mit Nitrit-Pökelsalz)

€ 17,90

Schnitzel „Casino“

Paniertes Schnitzel
von der Pute oder Schwein
mit Spargel und Sauce Hollandaise
Pommes frites € 17,90
oder
als
Kalbsschnitzel

€ 19,90



Spargel mit gebratenem Schweinefilet,

Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten
€ 19,90

Oder

Arg. Rumpsteak vom Grill
mit Spargel und Sauce Hollandaise,
Pommes frites

€ 22,90



Statt Sauce Hollandaise bieten wir auch eine braune Buttersauce mit Bröseln an



Fisch & Spargel

Spargel „a la Cuisinier“
mit Garnelen und Spargelstücken
an weißer Trüffel-Vanillesoße auf
Tagliatelle € 17,90

Oder

Gebr. Salmschnitte
mit Spargel und Hollandaise
Petersilienkartoffeln € 19,90

Oder

Kross gebratener Zander
mit Spargel und Sauce Hollandaise,
Petersilienkartoffeln € 22,90

Erdbeerbecher „a la Maison“

Frische Erdbeeren
mit Schrot Pfeffer, Vanilleeis
und Sahne

€ 4,90



*Unsere Weinempfehlung
zum Spargel:*

Elbling vom Weingut Frank Gregor-Nennig	0,2l	€ 5,90	
Grauer Burgunder Weingut Karl Petgen	0,2l	€ 5,90	0,75l € 24,90
Auxerrois Wehrer Rosenberg Nennig	0,75l	€ 14,90	

Ein kleines Amuse Gueule und frisches Brot werden vorher gereicht

Bedienen Sie sich gerne von unserer abwechslungsreichen Salattheke € 3,90

Allergienliste auf der Rückseite der Speisekarte beachten

Gutscheine 2 für 1 werden für Spargelgerichte-Hauptgang mit € 15,- vergütet