

SUPPE

SPARGELCREMESUPPE A / D / E / G / H **8**
Croutons | feiner Spargel | Kräuteröl
WHITE ASPARAGUS SOUP | CROUTONS | FINE ASPARAGUS |
HERB OIL

STARTER

KNUSPRIG GEBACKENE SPARGELROLLE A / B / E **13,5**
Weißer Stangenspargel | Geräucherter
Schinken | herzhafter Käse | Panko |
marinierter Wildkräutersalat
WHITE ASPARAGUS | SMOKED HAM | SAVORY CHEESE | PANKO |
MARINATED WILD HERB SALAD

HAUPTGANG

1901 SPARGEL B / D / E / G / H / M **17,5**
Eine Portion Stangenspargel | Sauce
Hollandaise oder brauner Butter |
junge Kartoffeln
A PORTION OF ASPARAGUS SPEARS | HOLLANDAISE SAUCE OR
BROWN BUTTER | YOUNG POTATOES

WAHLWEISE:

+ RUMPSTEAK	17
+ LACHS SALMON A / C	12
+ SCHWEINESCHNITZEL PORK CUTLET A / B	10
+ ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB BREADED ESCALOPE OF VEAL A / B / M	15
+ GERÄUCHERTER SCHINKEN SMOKED HAM J	8

PASTA SPARGEL MIT ZITRONEN-KRÄUTERPESTO A / D / E / M **16**
Pasta | grüner und weißer Spargel | Nussmix |
Pesto
PASTA | GREEN AND WHITE ASPARAGUS | NUT MIX |
PESTO

DESSERT

LIMETTEN-JOGHURTCREME A / D / E **8,5**
Limetten-Joghurtcreme | Mango |
Kokos-Mandelcrunch
LIME AND YOGURT CREAM | MANGO |
COCONUT-ALMOND CRUNCH

VERPACKUNG

Für die Mitnahme Ihres Essens behalten wir uns vor, die
Verpackung mit 1,00 € zu berechnen.

KETCHUP / MAYO 1,00 €

A) GLUTEN B) EIER C) FISCH D) NÜSSE E) MILCH F) SCHALENFRÜCHTE G) SELLERIE
H) SENF I) SESAMSAMEN J) SCHWEFEL K) LUPINE L) WEICHTIERE M) SOJA

SPARGELZEIT IM NEUNZEHN 01

