

Saisongerichte

Spargelcremesuppe € 10

Cream of asparagus soup

Rindercarpaccio € 17

Eingelegter Spargel | Bärlauch

Beef carpaccio | Pickled asparagus | Wild garlic

½ Pfund Spargel | 1/2 pound of asparagus € 15

1 Pfund Spargel | 1 pound of asparagus € 24

dazu:

gebratenes Rinderhüftsteak | *pan-fried rump steak* + € 12

gebratenes Lachsfilet | *pan-fried salmon fillet* + € 10

kleines Wiener Schnitzel | *small Wiener Schnitzel* + € 11

roher Schinken | *raw ham* + € 5

gekochter Schinken | *cooked ham* + € 4

als Beilage | as a side dish

kleine Kartoffeln | zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

small potatoes | melted butter or Hollandaise sauce

Wurstsalat € 13

Zwiebeln | eingelegte Radieschen | Essiggurken | bauernbrot

Sausage salad

Onions | pickled radishes | gherkins | farmhouse bread

Penne in Bärlauch-Butter € 19

Kirschtomaten | Spargelspitzen | Ziegenkäse

Penne in wild garlic butter

Cherry tomatoes | asparagus tips | goat's cheese

Gebratenes Schweinefilet € 23

grün-weißes Spargelragout | Spätzle

Pan-fried pork fillet

green and white asparagus ragout | spaetzle

Gespickte Maispourenbrust € 22

Spargelgemüse in Rahm | Kartoffelkrapfen

Larded pork belly

Asparagus in cream | potato dumplings

Spargel