

Empfehlungskarte

€

Aperitif Empfehlung:

Pink Lady mit: Gordons Pink Gin (37,5%), Tonic und Erdbeeren	0,2l
Natürliche Fruchtaromen und ein dezenter Hauch Wacholder, kreiert nach einem Gordon's Originalrezept aus den 80er Jahren des 19. Jahrhunderts schafft dieser Rosé-Gin die Balance zwischen erfrischem Gordon's, der natürlichen Süße von Himbeeren und Erdbeeren sowie säuerlich-herben Johannisbeeren in einem ganz einzigartigen Roséfarbton. Zur Herstellung wurden nur natürliche Fruchtaromen verwendet, um echten Beerengeschmack höchster Güte zu garantieren.	7,90

Saisonale Gerichte:

Feine Spargelsuppe mit Spargeleinlage	als Vorspeise	5,10
Asparagus soup with asparagus pieces	als Hauptgericht	7,60
Spargelsalat mit gebratenen Champignons, Kirschtomaten, jungem Spinat und Limetten-Kräuter-Dressing, dazu Kräutercroutons		12,80
Asparagus salad with grilled mushrooms, cherry tomatoes, spinach and lime-dressing		
Sommersalat in Limetten-Kräuter-Dressing mit Hähnchenbruststreifen, gebratenem Spargel und Erdbeeren		17,30
Sommer salad in lime-herbs-dressing with stripes of chicken breast, fried asparagus and strawberry		
Gebratener Spargel mit Garnelen ²⁾³⁾ , Frühlingszwiebeln und Kartoffelscheiben in leichter Weißweinsauce ²¹		14,90
Fried Asparagus with prawns, spring leek and potatoes in whitewine-sauce		
Pasta ²¹ mit gedünstetem grünen und weißen Spargel dazu frisch gehobelter Parmesan ²		13,50
Pasta with green and white asparagus and Parmesan cheese		
Schollen-Spargel-Röllchen mit neuen Kartoffeln und Noilly Prat-Sauce		19,50
Plaice- asparagus- roll with potatoes and Noilly Prat-sauce		
Pfannkuchen mit Stangenspargel und Kochschinken ¹⁾²⁾⁴⁾⁷⁾ an Sauce Hollandaise ¹⁷⁾²⁰⁾		14,10
Herbed Pancake with Asparagus and boiled ham and sauce hollandaise		
Portion Stangenspargel mit neuen Kartoffeln- wahlweise mit: Sauce- Hollandaise ¹⁷⁾²⁰⁾ oder zerlassener Butter ²⁾		13,90
Asparagus served with spring potatoes and choice of sauce hollandaise or melted butter		
zzgl. als Hauptgericht mit: Asparagus served as a main dish with:		
- Kochschinken cooked ham		5,50
- Schweineschnitzel "Wiener Art" breaded pork escalope		8,10
- Hähnchenbrustfilet vom Grill grilled chicken breast filet filet		8,50
- Hüftsteak vom Grill grilled steak		11,50
Erdbeer-Pfannkuchen mit Vanilleeis ¹⁶⁾¹¹⁾ und Rhabarbersauce		7,80
Strawberry-Pancake with vanilla ice cream and rhubarb sauce		