

Unsere Spargelkarte

Nos asperges blanches de la region /Asparagus Menu

Vorspeisen und Zwischengerichte / Entrées et Entremets

Spargelcremesuppe mit Pistou <i>Soupe d'asperges blanches au pistou / White asparagus soup with basil-pistou</i>	4,50
Spargelcremesuppe mit Lachsklößchen <i>Soupe d'asperges blanches avec des quenelles de saumon / White asparagus soup with salmon-quenelles</i>	7,50
Spargelcremesuppe mit Ziegenfrischkäseravioli <i>Soupe d'asperges blanches avec raviolis de chèvres frais/ White asparagus soup with goat cheese ravioli</i>	8,50
Spargelcremesuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln <i>Soupe d'asperges blanches avec des Coquilles St. Jacques poêlées /Asparagus soup with pan-fried scallops</i>	9,50
Salat mit Spargel und gebratenen Zanderfilet <i>Salade mixte aux asperges blanches et filet de sandre/ Salad with white asparagus and zander fillet</i>	14,50
Salat mit Spargel und gebratenen Lammfilet <i>Salade mixte aux asperges et tranches de filet d'agneau/Salad with white asparagus and slices of lamb fillet</i>	19,50

Hauptgerichte / Plats principaux/ Main course

Bandnudeln mit Spargel und frischen Lachs <i>Tagliatelles aux asperges et saumon frais/Tagliatelle with asparagus and fresh salmon</i>	14,50
Ziegenfrischkäseravioli an Spargelsahnesauce <i>Raviolis farcis aux chevre frais avec asperges blanchess et crème aux arômes de truffe Goatcheese-Ravioli with asparagus and truffle essence</i>	14,50
Deutscher Spargel an Zitronen-Hollandaise oder geschmolzener Butter und Kartoffeln mit <i>Asperges blanches à la sauce hollandaise citronnée ou beurre fondu and pommes de terres White asparagus with lemon-hollandaise sauce, melted butter ans potatoes</i>	
Geräuchertem Lachs <i>Saumon fumé / Smoked salmon</i>	14,50
Frischem Lachsfilet gebraten <i>Pavé de saumon / salmon fillet</i>	21,00
Riesengarnelen gebraten <i>Scampis grillé s/ Grilled King prawns</i>	24,50
Jakobsmuscheln <i>Coquilles St. Jacques / Scallops</i>	26,50
Schwarzwälder Schinken <i>Jambon fumé forêt noire / Ssmoked ham</i>	14,50
Scheibe von der Lammkeule <i>Tranche de gigot d'agneau / Slice of roasted leg of lamb</i>	19,50
Kalbsschnitzel paniert <i>Escalope de veau panée / Pan-fried veal scallop</i>	22,50
Kotelett vom Thüringer Duroc-Schwein <i>Côte de porc / Pork cutlet</i>	22,50
Entrecôte vom Angus-Rind <i>Entrecôte grillée / Grilled Sirloin Steak</i>	25,00