

Unsere Spargelkarte

Nos asperges blanches de la region / White asparagus dishes

Vorspeisen und Zwischengerichte / Entrées et Entremets

Spargelcremesuppe <i>Soupe d'asperges blanches / White asparagus soup</i>	4,50
Spargelcremesuppe mit Ziegenfrischkäseravioli <i>Soupe d'asperges blanches avec raviolis de chèvres frais</i> <i>White asparagus soup with goat cheese ravioli</i>	8,50
Spargelcremesuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln <i>Soupe d'asperges blanches et coquilles St. Jacques / Asparagus soup with scallops</i>	12,50
Salat mit Spargel und gebratenen Zanderfilet <i>Salade mixte avec asperges blanches et filet de sandre</i> <i>Salad with white asparagus and zander fillet</i>	14,50

Hauptgerichte / Plats principaux / Main course

Bandnudeln mit weissen Spargel und frischen Lachs <i>Tagliatelles aux asperges blanches et saumon frais / Tagliatelle with asparagus and fresh salmon</i>	14,50
Ziegenfrischkäseravioli an Spargelsahnesauce <i>Raviolis farcis aux chevres frais à la crème et asperges blanches</i> <i>Goatcheese-ravioli with cream and white asparagus</i>	14,50
Deutscher Spargel an Zitronen-Hollandaise oder geschmolzener Butter mit Kartoffeln und <i>Asperges blanches à la sauce hollandaise citronnée ou beurre fondu avec des pommes de terres et</i> <i>White asparagus with lemon-hollandaise sauce or melted butter with potatoes and</i>	
Lachsfilet gebraten <i>Pavé de saumon / salmon fillet</i>	21,00
Riesengarnelen gebraten <i>Scampis grillés / Grilled King prawns</i>	24,50
Jakobsmuscheln <i>Coquilles St. Jacques / Scallops</i>	26,50
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