



Täglich frischer Spargel

Unseren täglich frischen Stangenspargel beziehen wir vom Spargelbauer Landerer, der seit 1995 in der Umgebung rund um Tett nang Spargel in bester Qualität kultiviert.

Suppen

- VG**T Spargelsud mit Spargeleinlage 2,90 €
- VG**T Spargelcremesuppe 8,90 €
Gebundene Suppe aus Tett nanger Spargel | Spargeleinlage

Vorspeisen

- VG**T Grüner Spargel mit Ziegenkäse 13,90 €
Gebratener grüner Tett nanger Spargel | gratinierter Ziegenkäse | Walnüsse | Rucola
- VG**T Spargel-Mango-Salat 14,90 €
Kalter, weißer und grüner Spargelsalat | Mango | Avocado
Wahlweise zusätzlich mit gebratenen Garnelen 17,90 €
- VG**T Spargel mit Rote-Bete-Risotto 14,90 €
Cremiger Risottoreis | Rote Bete | weißer und grüner Tett nanger Spargel | Rucola | Parmesan

Hauptgerichte

- VG**T Stangenspargel Klassisch 23,90 €
Tett nanger Stangenspargel | Petersilienkartoffeln oder Kräuterflädle
Wahlweise mit zerlassener Butter | Sauce Hollandaise | Barlauchhollandaise
- VG**T Spargel-Rucola-Penne 24,90 €
Penne | gebratener grüner und weißer Tett nanger Spargel | Rucola
Bärlauchpesto | getrocknete Tomaten | Parmesan
Wahlweise mit gebratenem Lachs 29,90 €
- VG**T Spargelragout im Kräuterflädle 24,90 €
Cremiges Spargelragout | grüner und weißer Tett nanger Spargel | Tomaten
junger Blattspinat | Kräuterflädle
- VG**T Spargelwraps mit Avocadopuree 25,90 €
Tett nanger Stangenspargel | im Weizenwrap | Avocadopuree | Tomate | Rucola
Wahlweise mit Hahnenbrust und Mango oder Lachs und Meerrettich 29,90 €



Täglich frischer Spargel

Unseren täglich frischen Stangenspargel beziehen wir vom Spargelbauer Landerer, der seit 1995 in der Umgebung rund um Tett nang Spargel in bester Qualität kultiviert.

VG	Stangenspargel Mediterrane Art	25,90 €
	Tett nanger Stangenspargel Tomaten Oliven Zucchini Knoblauchherbe Kräuter Petersilienkartoffeln Wahlweise mit rosa gebratemen Rumpsteak oder gebratenem Lachsfilet	35,90 €
	Knusprige Spargelrollchen	27,90 €
	In feiner Panade gebackener Tett nanger Stangenspargel im Schinken-Käse Mantel Barlauchhollandaise Petersilienkartoffeln	
	Spargelragout mit Hähnchenbrust	29,90 €
	In Sesamkruste gebratenes Hähnchenbrustfilet cremiges Spargelragout grüner und weißer Tett nanger Spargel Tomaten junger Blattspinat Kartoffelbällchen	
	Stangenspargel mit Schweinefilet	29,90 €
	Gebackenes Schweinefilet Tett nanger Stangenspargel Barlauchhollandaise Petersilienkartoffeln	
	Dessert	
	Citrus Panna Cotta	9,90 €
	Hausgemachtes Citrus Panna Cotta frischer Erdbeeren – Spargelsalat Minze Grandmaniermarinade	