

# Spargelkarte



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 1 Glas Spargelsud mit Spargeleinlage 2,90 €
- VG**T Spargelcremesuppe 6,90 €  
Gebundene Suppe aus Tett nanger Spargel | Spargeleinlage

## Vorspeisen

- VG**T Spargelsalat mit Erdbeeren und Mozzarella 11,20 €  
Tett nanger Spargel | Erdbeeren | Mozzarella | Honig-Senf-Vinaigrette
- Spargel-Shrimp-Salat 12,20 €  
Kalter weißer und grüner Tett nanger Spargel | Zitrus-Vinaigrette | Avocado | Shrimps
- Spargel mit gebeiztem Lachs 12,90 €  
Kalter Tett nanger Spargel | hausgebeizter Lachs | Honig-Senf-Dip | kleines Rösti
- Spargelrisotto mit gebeiztem Lachs klein 12,90 €  
groß 19,90 €  
Cremiger Risottoreis | Tett nanger Spargel | hausgebeizter Lachs | Rucola | Parmesan

## Hauptgerichte

- VG**T Stangenspargel mit Butter, Hollandaise oder Barlauchhollandaise 19,90 €  
Tett nanger Stangenspargel | zerlassene Butter, Hollandaise **oder** Barlauchhollandaise | Petersilienkartoffeln **oder** Kräuterflädle
- VG**T Spargel-Rucola-Penne 19,90 €  
Penne | gebratener grüner und weißer Tett nanger Spargel | Rucola | Bärlauchpesto | Kirschtomaten | Parmesan
- VG**T Spargelragout im Kräuterflädle 19,90 €  
Cremiges Spargelragout | grüner und weißer Tett nanger Spargel | Kirschtomaten | junger Blattspinat | Kräuterflädle
- VG**T Stangenspargel Mainzer Art 19,90 €  
Tett nanger Stangenspargel | gehacktes Ei | in brauner Butter geröstete Semmelbrösel | frische Kräuter | Petersilienkartoffeln
- VG**T Stangenspargel Mediterrane Art 19,90 €  
Tett nanger Stangenspargel | Tomaten | Oliven | Knoblauch | frische Kräuter | Kräuterflädle

<b>Knusprige Spargelröllchen</b>	22,90 €
In feiner Panierung gebackener Tettninger Stangenspargel   im Schinken-Käse Mantel   Bärlauchhollandaise   Petersilienkartoffeln	
<b>Hähnchenbrustfilet auf Spargelragout</b>	25,90 €
Gebratenes Hähnchenbrustfilet vom Grill   Cremiges Spargelragout   grüner und weißer Tettninger Spargel   Kirschtomaten   junger Blattspinat   Kartoffelbällchen	
<b>Stangenspargel mit Schweinefilet</b>	27,90 €
Gebackenes Schweinefilet   Tettninger Stangenspargel   Sauce Hollandaise   Petersilienkartoffeln	
<b>Stangenspargel mit Fischfilet provenzalische Art</b>	29,90 €
Gebratenes Bodensee-Fischfilet nach Fang   Tettninger Stangenspargel   frische Kräuter   Knoblauch   Oliven   Kirschtomaten   Bratkartoffeln	
<b>Stangenspargel mit Lammmedaillon</b>	29,90 €
Rosa gebratene Lammmedaillons vom Grill   Tettninger Stangenspargel   Tomaten   Knoblauch   frische Kräuter   Kartoffelbällchen	
<b>Stangenspargel mit Rumpsteak</b>	29,90 €
Rosagebratenes Rumpsteak vom Grill   Tettninger Stangenspargel   Sauce Hollandaise   Petersilienkartoffeln	

## **Zum Spargel reichen wir**

2 Stück Kräuterflädle	4,00 €
Hinterschinken roh, gekocht oder gemischt	7,90 €
Kleine gebratene Putenbrust vom Grill	10,90 €
Gebratenes Bodensee-Fischfilet nach Fang	14,90 €

## **Dessert**

<b>Erdbeeren an grünem Pfeffer</b>	7,20 €
Frische Erdbeeren   grüner Pfeffer   Vanilleeis   Sahne	
<b>Joghurtterrine mit Erdbeeren</b>	7,90 €
Hausgemachte Joghurtterrine   frische Erdbeeren   Grand marnier   Sahne	