



Ode an den Spargel



Ob „Königliches Gemüse“, „essbares Elfenbein“ oder auch „Frühlingsluft in Stangen“ – es gibt viele Vergleiche. Genauso groß ist auch die Faszination, die Spargel immer wieder und durch die hunderte Jahre hinweg auf viele Feinschmecker und Kontinente ausübt.

Vorspeise

Langsames antasten ...

| | |
|---|---------|
| Carpaccio vom Rind mit buntem Spargelsalat <i>Beef carpaccio with colorful asparagus salad</i> | € 10,90 |
| Spargelmaultasche mit Bärlauchcrème <i>Asparagus macaroon with wild garlic cream</i> | € 7,90 |
| 4 Stangen Spargel im Bärlauchcrêpe, dazu Sauce Hollandaise <i>4 sticks of asparagus in herb crêpe, sauce Hollandaise</i> | € 10,90 |

Suppe

Steigende Versuchung ...

| | |
|--|--------|
| Spargelcremesüppchen mit Brunnenkresse <i>Cream of asparagus soup with watercress</i> | € 4,90 |
|--|--------|

Hauptgang

Frühlingsluft in Stangen ... aus Bruchsal

| | | |
|---|--|---------|
| ½ Pfund Spargel* <i>½ pound asparagus</i> | mit neuen Kartoffeln <i>with boiled potatoes</i> | € 13,90 |
| | mit Koch- und rohem Schinken <i>with cooked and raw ham</i> | € 14,90 |
| | mit Schnitzel „Wiener Art“ <i>with pork cutlet</i> | € 16,90 |
| | mit gegrilltem Filet vom Lachs <i>with grilled fillet of salmon</i> | € 20,90 |
| | mit 250g* Rumpsteak vom Jungbullen <i>250g rump steak</i> | € 20,90 |
| ½ Pfund Spargel* <i>½ pound asparagus*</i> | als zusätzliche Portion <i>as additional portion</i> | € 8,90 |

* Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Zu unseren Spargelgerichten reichen wir einen kleinen Beilagensalat, neue Kartoffeln und zur Wahl Sauce Hollandaise oder braune Butter.