



# SPARGELZEIT

<b>SPARGELCREMESUPPE</b>	<b>5.8</b>
MIT SPARGELEINLAGE UND BÄRLAUCH-PESTO <sup>7,9,10</sup>	
<b>GEMISCHTE BLATTSALATE</b>	<b>11.5</b>
MIT SPARGEL, RADIESCHEN, GURKE, KIRSCHTOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH UND SENF-BALSAMICO-HAUSDRESSING <sup>9,10,12</sup>	
<b>GROSSE PORTION DEUTSCHER SPARGEL</b>	<b>19.5</b>
(500 G) MIT NEUEN KARTOFFELN UND SAUCE HOLLANDAISE <sup>1,3,7</sup> ODER ZERLASSENER BUTTER <sup>7</sup>	
<b>KLEINE PORTION DEUTSCHER SPARGEL</b>	<b>11.5</b>
(250 G) MIT NEUEN KARTOFFELN UND SAUCE HOLLANDAISE <sup>1,3,7</sup> ODER ZERLASSENER BUTTER <sup>7</sup>	

## IN BESTER GESELLSCHAFT MIT EINER PORTION

SCHINKENVARIATION <sup>7</sup>	<b>3.9</b>
RÜHREI AUS 3 EIERN <sup>VON FRÖHLICHEN HÜHNERN 1,3,7</sup>	<b>5.5</b>
GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST <sup>1,3,7</sup>	<b>4.8</b>
KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“ <sup>1,3,7</sup>	<b>6.1</b>
GEGRILLTE LACHSFILET-WÜRFEL <sup>1,4,7</sup>	<b>7.5</b>
EXTRA PORTION HOLLANDAISE <sup>1,3,7</sup>	<b>2.5</b>

## DAZU SCHMECKT LECKER

<b>IL MIO ROSÉ</b>	<b>0,2L   4.5</b>	<b>0,5L   8.5</b>
ITALIEN		

UNSERE  
GERICHTE  
FÜR  
NOCH  
MEHR  
GLÜCK-  
SELIGKEIT.

AB  
17  
04  
20  
23

