

SPARGELKARTE

VORSPEISEN

Spargelsalat

aus weißem und grünem Stangenspargel
mit Kirschtomaten, Radieschen, Gartenkresse
und Schnittlauch-Vinaigrette

15,90

Cremesuppe vom Stangenspargel

mit Schnittlauch-Öl und Malzbrotkracherle

7,90

Ofenfrische Quiche

vom weißen und grünen Spargel

13,90

HAUPTGERICHTE

Knusprige Drillingskartoffeln

mit weißem Spargel aus der Pfalz, würzigem Ziegenkäse,
bunten Tomaten und Sauce Hollandaise

22,90

„Der Klassiker“

Pfund weißer Stangenspargel aus der Pfalz wahlweise
mit Hollandaise oder brauner Butter
dazu neue Kartoffeln aus dem Rohr mit Steinsalz

24,90

mit Bauernlandschinken und Rohschinken

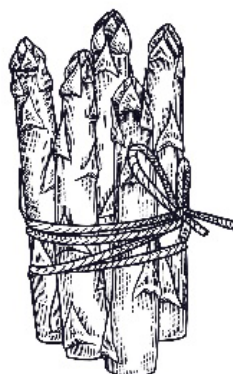
8,90

mit paniertem Schnitzel vom Schwein

10,90

mit gebratenem Forellenfilet

12,90



ASPARAGUS MENU

STARTERS

Asparagus Salad

made from white and green asparagus
with cherry tomatoes, radishes, garden cress
and chive vinaigrette

15,90

Asparagus cream soup

with chive oil and malt bread crackers

7,90

Oven-fresh quiche

with white and green asparagus

13,90

MAIN COURSES

Crispy triple potatoes

with white asparagus from the Palatinate, savoury goat's
cheese, colourful tomatoes and hollandaise sauce

22,90

„The classic“

Pound of white asparagus from the Palatinate, optionally
with hollandaise sauce or brown butter
served with new potatoes from the oven with rock salt

24,90

with country ham and raw ham

8,90

with breaded pork schnitzel

10,90

with fried trout fillet

12,90

