



Unsere Spargelkarte

Suppe und Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Polenta und Bärlauch mit Garnelen	12 +9
Spargelflammkuchen mit Bärlauchcreme Burrata und Pinienkernen	18
Spargelsalat von weißem und grünem Spargel Rucola, Erdbeeren und Pinienkernen	21
Spargel im Bärlauchcrêpe mit Wacholderschinken und Zitronen-Hollandaise	26

Hauptgänge

Portion Tuniberger Stangenspargel Kartoffeln oder Kratzete Zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	29
dazu: gemischter Schinken	9
Wiener Kalbschnitzel	12
Kabeljaufilet	16

Dessert

Kokos Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren und Passionsfruchtsorbet	10
--	----

Weinempfehlung

«Jung & Wild»

Weißweincuvée Qualitätswein, trocken

Weingut Martin Waßmer, Bad-Krozingen-Schlatt, Markgräflerland

0,75l Flasche	36
0,1l	7
0,2l	12

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.
Wir verarbeiten für unsere Speisen Produkte, die Allergene enthalten.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal bei Allergien an.