

GRÜNE UND WEISSE SPARGELN

ALS VORSPEISE

SPARGELSCHAUMCRÈME SUPPE 9.-

BLATTSALAT MIT GEHACKTEM EI
UND LAUWARME SPARGELN 10.-

ALS HAUPTGANG

GRÜNE UND WEISSE SPARGELN 26.50

DAZU SERVIEREN WIR NEUE BRATKARTOFFELN
UND EINE SAUCE NACH WAHL:

HOLLANDAISE
BEARNAISE
MAYONNAISE
VINAIGRETTE
MIT GEHACKTEN EIERN

ODER SPARGELN MIT:

KALBSCHNITZEL 150 G	41.--
KALBSTEAK 150 G	47.--
SCHWEINSCHNITZEL 150G	37.--
ENTRECOTE 150 G	47.--
RINDSFILET 150G	49.50
PORTION ROHSCHINKEN	12.50

ZU DIESEN GILLADEN SERVIEREN WIR IHNEN NEUE
BRATKARTOFFELN UND SAUCE HOLLANDAISE