



VORSPEISEN / STARTER

KLEINER FLAMMKUCHEN	10,50
Flammkuchen / Spargel / Speck / Zwiebeln <i>Small tarte flambée with asparagus, bacon and onion</i>	
VITELLO TONNATO	17,50
Kalbfleischscheiben / Thunfischsauce / gebackener grüner Spargel <i>Cold sliced veal with tuna sauce and deep-fried green asparagus</i>	
SPARGELSALAT 	16,90
Spargelsalat / Estragonmousse <i>Salad of asparagus with tarragon mousse</i>	
THUNFISCHCARPACCIO	16,50
Thunfischcarpaccio / Glasnudelsalat / Wasabi-Mayonnaise <i>Carpaccio of tuna with glass noodle salad and wasabi-mayonnaise</i>	
FRÜHLINGSSALAT 	13,80
Blattsalate / Erdbeeren / Scamorza / Pinienkerne <i>Lettuce with strawberries, Scamorza cheese and pine nuts</i>	



SUPPEN / SOUPS

KRAFTBRÜHE	10,40
Kraftbrühe / Bärlauchklößchen / Frühlingsgemüse <i>Consommé of beef with small dumplings of wild garlic and spring vegetables</i>	
SPARGEL-CURRYCREMESUPPE	10,90
Spargel-Currycremesuppe / Kurkuma-Orangensahne <i>Cream soup of curry and asparagus with cream of orange and turmeric</i>	

VEGETARISCH / VEGETAREAN

GEBACKENER ZIEGENKÄSE	20,80
Gebackener Ziegenkäse / Frühlingsgemüseragout / Kräutersauce <i>Deep-fried goat cheese with ragout of spring vegetables and herb sauce</i>	
SPARGEL-MORCHELRAGOUT	23,80
Nudeln / Spargel-Morchelragout <i>Pasta with ragout of asparagus and morels</i>	



FISCH / FISH

RIESENGARNELEN	33,50
Tagliatelle / gebratene Riesengarnelen / Tomatencoulis / Rucola <i>Pasta with roasted king prawns, tomato-coulis and garden rocket</i>	
RÄUCHERAAL	35,50
Spargel / Räucheraal / Zitronenmousseline / Kartoffeln <i>Asparagus with smoked eel, lemon-mousseline sauce and potatoes</i>	



FLEISCH / MEAT

LAMMRÜCKEN	35,50
Gebratener Lammrücken / Sauce Béarnaise / grüner Spargel / Süßkartoffel-Pommes <i>Roasted saddle of lamb with Béarnaise sauce, green asparagus and sweet potato fries</i>	
KALBSGESCHNETZELTES	33,70
Kalbsgeschnetzeltes / Morchelrahmsauce / Frühlingsgemüse / Spätzle <i>Sliced veal with creamy morel sauce, spring vegetables and spaetzle</i>	
RUMPSTEAK	33,80
Gebratenes Rumpsteak / hausgemachte Kräuterbutter / Grilltomate / Bratkartoffeln <i>Rump steak with herb butter, grilled tomato and potatoes Lyon style</i>	
GEFÜLLTE MAISPOULARDEN-SCHNITZELCHEN	29,50
Gefüllte Maispoularden-Schnitzelchen / Spargel / Radieschen-Haselnussbutter / Risoléekartoffeln <i>Stuffed escalope of corn fed chicken with asparagus, red radish-hazelnut butter and risolee potatoes</i>	



SPARGEL / ASPARAGUS

FRISCHER DEUTSCHER STANGENSPIRGEL	32,50
mit gemischtem Schinken ^{1,4}	+ 9,00
mit hausgebeiztem Lachs	+ 10,50
mit kleinem Wiener Schnitzel	+ 11,50
dazu servieren wir	
neue Kartoffele, Kräuterflädle und Sauce Hollandaise	
<i>German asparagus with potatoes, crêpes with herbs, sauce hollandaise as side dish you can order ham, or marinated salmon or Wiener Schnitzel</i>	