

Spargelwochen

vom 20. April bis 16. Juni 2019

mit Spargel aus Abensberg

Vorspeisen:

Spargelsalat Ostsee mit Räucherlachs, fein mariniert, dazu Toast und Butter	8,20
Spargel Vinaigrette (Essig und Öl)	5,90
Tasse Spargelcremesuppe	4,50

Nudelgerichte:

Spargel-Lachsragout in feiner Weinrahmsauce auf hausgemachten grünen Bandnudeln	13,50
Tortellini mit Spargelfüllung auf Rahmbärlauch mit gehobelten Spargel	10,50

Fischgerichte:

kl. Lachsfilet, gegrillt, dazu Stangenspargel mit Kräuterhollandaise und neuen Kartoffeln	18,90
Spargelteller a la Chef mit Lachs, Seesaibling, Zander dazu Kräuterhollandaise und neue Kartoffeln	20,50

Hauptgerichte:

Portion Spargel mit zerlassener Butter und neuen Kartoffeln	13,20
Portion Spargel mit Lachsomlett, neuen Kartoffeln und zerl. Butter	15,50
Portion Spargel mit gekochtem Schinken, zerlassener Butter und neuen Kartoffeln	15,50
Rumpsteak, medium gegrillt, dazu Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	25,90
kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“, dazu Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	16,50
Schweinelenäbchen, gegrillt, dazu Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	19,90
Lammcarree, medium gegrillt, dazu gebratener Spargel, Kräuterhollandaise und Petersilienkartoffel	25,90