Frühlingszeit – Spargelzeit

Suppe und Salate:

Spargelcremesuppe mit Stückchen, Sahnehaube und Croutons 4,50 €

Spargelvariation
Gebackener Spargel im Panko-Knuspermantel, Spargelsalat
mit Schinken und Lauchzwiebeln und Cremesuppe vom Spargel 8,50 €

Portion Spargelsalat 8,50 €

Hauptgerichte:

Portion Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln,
mit Sauce Hollandaise gratiniert **oder** mit zerlassener Butter 13,20 €

- **mit 2 gebratenen Schweinemedaillons** 18,50 €
- **mit gegrilltem Putenschnitzel** 18,50 €
- **mit kleinem Schnitzel Wiener Art** 17,20 €
- **mit 2 fränkischen Bratwürsten** 17,20 €
- **mit gekochtem Bauernschinken**[7] 16,20 €

Gegrilltes Schweinerückensteak mit Kräuterbutter,
gebratenem Spargel und gebackenen Kartoffelnocken 16,80 €

Schinkenröllchen[7] **mit grünem und weißem Spargel gefüllt,**
überbacken mit Tomaten und Emmentaler Käse,
mit Ofenkartoffel und Kräuter-Sauerrahm 14,80 €

Bärlauchrisotto mit gebratenem Spargel,
Kirschtomaten und gehobeltem Hartkäse 13,20 €

Dessert

Süßer Spargel im Panko-Knuspermantel
mit Mascarpone-Creme und Rhabarber-Erdbeer-Kompott 5,80 €

Fußnotenerklärung siehe letzte Seite

Spargel: Obsthof Walther, Großweingarten
Kartoffeln: Bauernhof Kolb, Gundelshalm und Bauernhof Seubelt, Wassermungenau
Bauernschinken: Metzgerei Gruber, Großweingarten