

Unser Spargel Land Menü

Spargelcremesuppe | Spargeleinlage

~

Stangenspargel | gemischter Schinken

Sauce Hollandaise | Kartoffeln | Bohrrers-Kratzete

~

Zitronen-Quark-Mousse | Erdbeeren-Rhabarber-
Kompott

46,50

Business - Lunch in 2 Gängen

(Montag - Freitag 12 - 14 Uhr)

Suppe oder Salat & Tagesgericht

oder

Tagesgericht & Dessert

€ 23,50

Vorspeisen

Spargelcremesuppe Spargeleinlage	7,90
Gemischter Salat Sonnenblumenkerne	7,90
Lauwarmer mediterraner Spargelsalat Schafskäse	11,50
Knusprige Spargelspitzen-Kroketten Kräuter-Frischkäse	11,50
Hausgebeizter Lachs marinierter Spargel Kartoffelrösti	16,80
Schinken-Törtchen Löwenzahnsalat Meerrettichcreme	15,50
„Spargelversucherle“ – fünf kleine Köstlichkeiten	16,80

Salate

Grober gemischter Salat mit...

- gratiniertem Ziegenkäse Honig	19,50
- gebratenem Lachsfilet Zitrone	23,50
- Wiener Schnitzel	23,90
- gebratenen Rinderstreifen	24,50

Spargel, Gemüse & Co...

Pfannkuchen Spargelragout Zuckerschoten Cocktailtomaten	17,90
Focaccia-Toast mit Spargel Schinken & Käse Salatbouquet	18,90
Spargel „Cacio e Pepe“ in cremig kräftiger Pecorino-Schwarzpfeffersauce und Rosmarinkartoffeln	22,50
Spargel Bowl Miso-Hollandaise grüner & weißer Spargel Couscous	
Sesam & Kräuter – wahlweise:	
Vegetarisch	23,90
Scampi oder Lachs	29,50

Hauptgänge mit Spargel

<i>Frühlingsgefühl</i>	Spargel Natur	24, ⁸⁰
<i>Heimatliebe</i>	Spargel & Schinken	27, ⁹⁰
<i>Frühlingsnest</i>	Spargel & Gebackenes Land-Ei auf Spinatnest	29, ⁸⁰
<i>Abendrot</i>	Spargel & Schweinefilet	32, ⁵⁰
<i>Tradition</i>	Spargel & Wiener Schnitzel	34, ⁵⁰
<i>Lebensfreude</i>	Spargel & Entenbrust	34, ⁹⁰
<i>Morgensonne</i>	Spargel & Lachsfilet	36, ⁸⁰
<i>Leidenschaft</i>	Spargel & Rumpsteak	42, ⁵⁰

Zu unserem Stangenspargel reichen wir Sauce Hollandaise, Kartoffeln & Kratzete,
auf Wunsch auch flüssige Butter oder Vinaigrette.

Signature

Unser Surf & Turf Genießer Teller

<i>Feuer & Meer</i>	Spargel Rinderfilet & Scampi Rosmarinkartoffeln Sauce Béarnaise	62, ⁰⁰
-------------------------	--	-------------------

Damit wir Ihnen in der Spargel-Hochsaison eine gleichbleibend hohe Qualität
bieten können, sind Änderungen und Sonderwünsche leider nicht möglich.

Vielen Dank!

Gerichte ohne Spargel

Schweinefilet Rahmsauce Frühlingsgemüse Butterspätzle	26, ⁸⁰
Lachsfilet Junger Blattspinat Butterkartoffeln Sauce Hollandaise	27, ⁸⁰
Rumpsteak Kräuterbutter Frühlingsgemüse Rosmarinkartoffeln	34, ⁵⁰

Für unsere kleinen Gäste

Hausgemachte Spätzle Sauce	6, ⁹⁰
Knusprige Spargelspitzen-Kroketten Kräuter-Frischkäse	11, ⁵⁰
Wiener Schnitzel Frühlingsgemüse oder Spargel Spätzle	12, ⁹⁰
Pfannkuchen Apfelmus oder Nougatcreme Puderzucker	8, ⁵⁰

Damit wir Ihnen in der Spargel-Hochsaison eine gleichbleibend hohe Qualität bieten können, sind Änderungen und Sonderwünsche leider nicht möglich.

Vielen Dank!

Dessert

Erdbeer-Tiramisu		10, ⁸⁰
Crème brûlée von der Vanille Erdbeersorbet		11, ⁸⁰
Eierlikör-Panna Cotta Erdbeeren-Ragout		9, ⁸⁰
Zitronen-Quark-Mousse Erdbeeren-Rhabarber-Kompott		8, ⁹⁰
Käsekuchen-Mandel-Soufflé Rhabarber-Zitrone Maracuja-Sorbet		13, ⁸⁰
Bohrers fünf Köstlichkeiten		15, ⁵⁰
Hausgemachtes Eis oder Sorbet mit Fruchtgarnitur	Kugel	2, ⁸⁰
Eissorten: Vanille, Schokolade, Zitrone, Joghurt, Kaffee		
Sorbet: Erdbeere, Himbeere, Maracuja, Waldbeere		

Kaffee & Teespezialitäten

Kaffee		3, ³⁰
Espresso		2, ⁹⁰
Doppelter Espresso		4, ¹⁰
Schale Milchkaffee		4, ²⁰
Cappuccino		3, ⁶⁰
Latte Macchiato		4, ²⁰
Heiße Schokolade		3, ⁸⁰
Tee verschiedene Sorten		3, ³⁰

Unsere Speisekarte mit aufgeführten Allergenen erhalten Sie von unserem
Servicepersonal