

Unser
Spargel Menü

Spargelcremesuppe | Spargeleinlage

~

Stangenspargel | gemischter Schinken
Sauce Hollandaise | Kartoffeln | Bohrrers-Kratzete

~

Zitronen-Quark-Mousse
Erdbeeren-Rhabarber-Kompott

43,⁵⁰

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

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

Vielen Dank!

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!

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
Affogato al Caffé – Espresso Vanilleeis Sahne		6, ⁵⁰
Hausgemachtes Eis oder Sorbet mit Fruchtgarnitur	Kugel	2, ⁹⁰
Eis: Vanille, Schokolade, Zitrone-Joghurt, Kaffee		
Sorbet: Erdbeere, Himbeere, Maracuja, Waldbeere		

Kaffee & Teespezialitäten

Kaffee	3, ⁴⁰
Espresso	2, ⁹⁰
Doppelter Espresso	4, ¹⁰
Schale Milchkaffee	4, ⁵⁰
Cappuccino	3, ⁶⁰
Latte Macchiato	4, ⁸⁰
Heiße Schokolade	4, ²⁰
Tee verschiedene Sorten	3, ⁵⁰

Unsere Speisekarte mit aufgeführten Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal