

SPARGELKARTE

EURO

SPARGELCREMESUPPE

mit Schnittlauch

11

BLATTSALATE MIT MARINIERTEN SPARGELSPITZEN,

hausgebeiztem Wildlachs

und Limetten-Honigdressing

18

SPARGEL HESSISCH

LAUWARMER SPARGEL mit Kräuter-Vinaigrette

und gebackenen Bio-Ei

19

BUND INGELHEIMER SPARGEL

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

und neuen Kartoffeln

29

Wahlweise mit

SCHINKENAUSWAHL

Prager Schinken und Serano Schinken

12

WIENER SCHNITZEL

15

3 GAMBAS VOM GRILL

15

LACHSFILET VOM GRILL

16

RINDERFILET 120 g

20

WEINEMPFEHLUNG

UNSERES SOMMELIERS

Weißburgunder Qualitätswein trocken

0,7l

38

Weingut HANKA, Johannisberg im Rheingau

WHITE ASPARAGUS SEASON

EURO

ASPARAGUS CREAM SOUP

with Chives

11

FRESH LEAF SALADS

WITH MARINATED ASPARAGUS TIPS,

Homemade Pickled Salmon

and Lime-Honey-Dressing

18

WHITE ASPARAGUSSES HESSIAN STYLE

LUKEWARM WHITE ASPARAGUS

in Herb Vinaigrette with Baked Organic Egg

19

BUNCH OF HESSIAN WHITE ASPARAGUS

served with Melted Butter or Sauce Hollandaise

and New Potatoes

29

optional served with

SELECTION OF HAM

Serano Ham and Prague Ham

12

WIENER SCHNITZEL

15

3 PRAWNS FROM THE GRILL

15

FILET OF SALMON FROM THE GRILL

16

FILET OF BEEF 120 g

20

THE RECOMMENDATION OF OUR SOMMELIER

Weißburgunder Qualitätswein trocken

071 38

Weingut HANKA, Johannisberg im Rheingau