

# Spargelkarte

## **Spargelcremesuppe € 4,90**

mit Spargelstückchen und Sahnehaube

## **Spargelcremesuppe € 5,90**

mit Räucherlachs, Pinienkernen und Bärlauchpesto

## **Spargel auf Riesenrösti € 12,50**

mit gekochtem Schinken, Hollandaise und Emmentaler überbacken,  
anbei kleine Salatgarnitur

## **Gebratener Spargel €**

**11,50**

auf mariniertem Blattsalaten  
mit in Olivenöl  
gebratene Brotcroustons

## **Spargelragout € 13,50**

mit Kirschtomaten,  
Champignons und  
Lauchzwiebeln  
dazu Salzkartoffeln



## **Rustikale Spargelplatte € 15,50**

ein Pfund Spargel mit Speckrührei,  
dazu Petersilienkartoffeln und Buttersoße

## **Spargel im Sesammantel € 9,80**

an mariniertem Feldsalat und sonnengetrockneten Tomaten

# Spargelkarte

## Hauptgerichte

### Ein Pfund Spargel und Kartoffeln

mit Buttersoße oder Hollandaise	€ 13,50
mit gekochtem Schinken	€ 16,50
mit rohem Schinken	€ 16,50
mit gebackenem Schnitzel	€ 16,50
mit Schnitzel und rohem Schinken	€ 16,90
zu Spargelgerichten mit Schinken und Schnitzel servieren wir Buttersoße und/oder Sauce Hollandaise	
mit Rinderfilet (180g) und Orangenhollandaise	€ 23,50
mit Schweinefilet und Sauce Hollandaise	€ 19,50
mit Lachs und Sauce Bernaise	€ 18,90

Genießen kann so einfach sein

### Der Spargel

#### Das edle Gemüse

Asparagus ist ein botanischer Name,  
Spagon – Die Sprosse die griechische Bezeichnung

Esparragos heißt er in Spanien

Von der Gestalt her edel, elegant und  
groß gewachsen.

Schon in der frühesten Zeit taucht er als  
Heilpflanze in der Geschichte auf.

Spargel ist reich an wertvollen Vitaminen wie A, C, B1, B2,  
und E, hinzu kommen Mineralstoffe und Spurenelemente wie  
Kalzium, Phosphor, Kalium, Magnesium, Eisen und Zink.

Ein Kilo hat nur ca. 180 kcal ( 750 kJ ).

Für Diabetiker 400 g Spargel = 1 Broteinheit.