

# Der Chef empfiehlt

|  |                       |       |
|--|-----------------------|-------|
| <b>Spargelsalat</b>  |                       | 17.50 |
| an Kräuter-Dressing garniert mit Cherry-Tomaten  |                       |       |
| <b>Spargelcrèmesuppe</b>   |                       | 10.50 |
| <b>Feine Spargelravioli</b>  | $\frac{1}{2}$ Portion | 18.50 |
| an Basilikumrahmsauce  |                       | 24.50 |
| <b>Frische Spargeln</b>  | $\frac{1}{2}$ Portion | 21.80 |
| mit Sauce Hollandaise oder Mayonnaise  |                       | 29.50 |
| Bauern- und Rohschinken zu den Spargeln  |                       | 8.50  |
| <b>Gebratenes Lachs-Steak mit Spargeln</b>   |                       | 36.50 |
| serviert mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln   |                       |       |
| <b>Entrecôte vom Grill mit Spargeln</b>  |                       | 46.50 |
| serviert mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln   |                       |       |
| <b>Kalbssteak vom Grill mit Spargeln</b>   |                       | 48.50 |
| serviert mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln   |                       |       |
| <b>Lammrückenfilet mit Spargeln</b>  |                       | 43.50 |
| serviert mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln   |                       |       |
| <b>Kalbs Cordon-bleu</b>   |                       | 38.50 |
| Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse<br>serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur |                       |       |

Preise inkl. 8% MwSt.