

Saisonkarte / Season menu

Spargel & Erdbeeren / Asparagus & Strawberry

Vorspeisen/ Starters

Spargelcremesuppe ^{b,g} <i>Asparagus cream soup</i>	€ 5,90
- mit Räucherforelle ^{b,g,k} <i>- with smoked trout</i>	€ 7,50
- mit gekochten Schinkenstreifen ^{b,g} <i>- with ham</i>	€ 7,70
Zweierlei Spargel Salat auf Rucola mit Kirschtomaten und Parmesanbeet an Limonendressing ^{b,g} <i>Asparagus salad with rocket salad, cherry tomatoes, parmesan, lemondressing</i>	€ 6,70
Glasierter Spargel an gebratener Avocado mit Mango-Tomatensud ^{b,g} <i>Asparagus with avocado and tomato-mango-sugo</i>	€ 7,60

Hauptspeisen / Main dishes

Wir servieren Ihnen jeweils ½ Pfund Spargel, dazu Bamberger Hörnchen und Soße nach Wahl: Sauce Hollandaise ^{b,c} oder geklärte Butter ^b
½ lb asparagus with potatoes and sauce of your choice (hollandaise or butter)

Spargel Natur <i>Asparagus nature</i>	€ 11,90
Spargel mit Schinkenauswahl (Serrano, Koch- und Bauernschinken) <i>Asparagus with a selection of ham</i>	€ 15,50
Spargel mit gebratenem Lachsfilet (120g) ^k <i>Asparagus with salmon filet</i>	€ 16,90
Spargel mit Rinderfilet (120g) <i>Asparagus with beef filet</i>	€ 24,50

Dessert

Marinierter Erdbeer-Spargel Salat mit Buttersahne und gehobeltem Parmesan ^{b,g} <i>Strawberry-asparagus-salad with icecream</i>	€ 7,50
Erdbeer-Spargelfusion mit frischer Minze und Zitronensorbet <i>Strawberry-asparagus with fresh mint and lemon sorbet</i>	€ 7,90