



Spargelzeit

601	Spargelcremesuppe <i>mit Croutons</i>	5,50		
603	Frischer Spargel auf Toast <i>mit Käse¹ überbacken</i>	14,50		Hüftsteak
604	Frischer Spargel <i>mit gekochten Schinken^{1,2,3} und Ei garniert, dazu Kartoffeln und zerlassene Butter</i>	16,50	612 613	<i>ca. 200g ca. 300g</i> <i>mit frischem Spargel und Sauce Béarnaise, dazu Folienkartoffel</i>
605	Frischer Spargel <i>mit geräuchertem Lachs und Salzkartoffeln</i>	18,50	614 615	Rumpsteak <i>ca. 200g ca. 300g</i> <i>mit frischem Spargel und Sauce Béarnaise, dazu Folienkartoffel</i>
606	Schweinefilet <i>mit frischem Spargel, überbacken, dazu Folienkartoffeln</i>	21,90		Rinderfilet
607	Kalbssteak <i>mit frischem Spargel, Sauce Béarnaise und Folienkartoffeln</i>	26,50	616 617	<i>ca. 200g ca. 300g</i> <i>mit frischem Spargel und Sauce Béarnaise, dazu Folienkartoffel</i>
608	Lachssteak gegrillt <i>mit Shrimpsauce und frischem Spargel</i>	23,90		...speziell für unsere Senioren:
609	Riesengarnelen gegrillt <i>mit Shrimpsauce und frischem Spargel</i>	28,50	618	Putenmedaillon <i>mit frischem Spargel</i>
610	Schnitzel „Wiener Art“ <i>mit frischem Spargel</i>	19,50	619	Kalbssteak klein <i>mit frischem Spargel und Sauce Béarnaise und Salzkartoffeln</i>
611	Putensteak <i>mit Sauce Béarnaise und frischem Spargel, dazu Folienkartoffeln</i>	20,90	620	Schweinemedaillons <i>mit frischem Spargel und Salzkartoffeln</i>

...und danach empfehlen wir:

602	1 Portion frische Erdbeeren <i>mit Vanilleeis¹ und Sahne</i>	6,50
-----	---	------



Zu jedem Spargelgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet