

Gerichte mit
Markgräfler –
L'asperges du



Spargel
Markgräflerland

1/2 Portion frischer Stangenspargel mit
1/2 Portion des asperges avec

- einem Rumpsteak a Rumpsteak 27.00
- einem paniertem Kalbsschnitzel 27.00
escalope de veau viennoise
- einer Forelle „Müllerin“ 27.00
La truite fraîche meunière

zerlassener Butter und in Butter geschwenkten Kartoffeln
beurre fondu et pommes de terre au beurre

Gebratenes Zanderfilet mit frischem 27.50
Stangenspargel und Sauce Hollandaise überbacken
dazu servieren wir in Butter geschwenkte Kartoffeln
Filet de sandre rôtie
gratinee avec asperges et Sauce Hollandaise
servie avec pommes de terre au beurre