

Vorgerichte

- Hausgebeizte Lachsrose, Spargelsalat** mit Kräutern, Radieschen, und Tomaten mariniert, Wachtelei, **Spargelmuffin V** 12.00*
Fleur de Saumon fumé/salade d'asperges/vinaigrette aux radis-tomate-fines herbes/œuf de caille/muffin aux asperges
- 3ERLEI PROBIERERLE – Spargel-Crème brûlée, Spargelcremesüppchen, Spargelterrinen** im Rauchlachsmantel V 14.00*
Crème brûlée d'asperges, Crème d'asperges, Terrine d'asperges aux Saumon fumé

Saisonales

- Neueburger Amelette Wickel** mit gekochtem Schinken und **Spargel gefüllt** – auch vegetarisch mit Zucchini statt Schinken – Sauce Hollandaise 23.00
- Hausgemachte Nudeln à la Creme/ gebratener Spargel / Morcheln / Kräuter / Parmesan V** 25.00*
- Krosse Maispouardenbrust, saftig gebraten,** Portweinjus^{B, E, F}, auf **Spargelragout, Bärlauch-Kroketten** 28.00
- Auf der Haut gebratener Zander** auf weißem **Spargelragout** mit Morcheln, Beurre blanc mit Zitrusaromen, neue Kartoffeln 36.00
- Kleines Kalbsrückensteak (160 Gramm)** mit **Spargel,** Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln 42.00

Portion Spargel (350 Gramm) mit Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln oder Kratzete	28.00
dazu servieren wir	
gemischter Schinken	7.50
kleines Kalbsschnitzel paniert	10.00
Argentinisches Rumpsteak (180 Gramm)	16.00

Alle Grammangaben sind im Rohgewicht gewogen.