

# Unser Küchenchef empfiehlt...

## Feine Spargelcremesuppe <sup>(G, J)</sup>

mit gerösteten Graubrotwürfeln <sup>(G)</sup>  
und einer Orangen-Balsamico <sup>(J)</sup>-Creme

5,50 €

## Knuspriger Kartoffelpuffer <sup>(E, G)</sup>

an gebackenem Spargel <sup>(G)</sup>  
mit hausgebeiztem Lachs und Salatbukett  
an Himbeerdressing <sup>(J)</sup>

11,90 €

(Unsere Weinempfehlung: Müller-Thurgau)

## Frischer deutscher Spargel

... mit in der Pfanne geschwenkten Kräuterkartoffeln <sup>(M)</sup>

13,90 €

... mit mediterranem Kräuterschnitzel <sup>(E, G)</sup> vom Schwein

16,90 €

(Unsere Weinempfehlung: Grüner Silvaner)

## Kleines Rumpsteak im Schinkenspeckmantel

an frischem deutschen Spargel  
mit gebackenen Kartoffelbällchen <sup>(G)</sup>  
und Kräuterbutter

19,90 €

## Karamellisierter Spargel <sup>(M)</sup>

mit Erdbeeren und Vanille-Eis <sup>(M)</sup> an Brombeer-Spiegel

6,90 €

Zu unseren Spargelgerichten servieren wir Ihnen wahlweise  
braune Butter oder Sauce Hollandaise <sup>(E, G, M)</sup>.

Unser Spargel kommt aus dem Anbaugebiet Jerichower Land  
in Sachsen-Anhalt.