

## ***Spezialitäten vom Stangenspargel***

***Legierte Spargelcremesuppe mit Einlage*** **5,00 €**

***Spargeltoast mit Schinken und Sauce Hollandaise  
überbacken, Salatteller*** **15,50 €**

***Spargel-Gemüseauflauf mit Pilzen und Nudeln  
und Schweizer Käse überbacken, Salatteller*** **15,50 €**

***Spargelragout mit Morcheln und Frühlingsgemüsen,  
dazu ein Kartoffelrösti, Salatteller*** **19,50 €**  
***als halbe Portion*** **14,50 €**

***Portion Stangenspargel  
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise  
Kratzete oder Kartoffeln und Salat*** **19,50 €**  
***als halbe Portion*** **14,00 €**

***Portion Stangenspargel „Freiburger Art“  
mit Weißbrotkrume, heißer Butter und  
Parmesankäse überkrustet, Kratzete , Salatteller*** **19,50 €**

***Spargel- Kräutercreperolle mit Schinken  
und Sauce Hollandaise gratiniert, Salat*** **17,00 €**

***Putensteak mit Bärlauchkruste, Spargel, Sauce  
Hollandaise, Pommes Dauphine und Salat*** **21,50 €**

***Pochierte Lachsschnitte mit Spargel, Sauce Hollandaise  
oder Butter, Kartoffeln und Salatteller*** **28,50 €**

***Steak aus der argentinischen Rinderhüfte mit Spargel,  
Sauce Hollandaise oder Butter, Kroketten und Salatteller*** **22,50 €**

*Paniertes Schweineschnitzel mit Spargel, Sauce Hollandaise  
oder Butter, Kartoffeln und Salatteller* 21,50 €

*Hähnchenbrust, im Speckmantel gebraten, paniertes  
Spargel, Sauce Bernaise, Kräuterschupfnudeln und Salat* 20,50 €

*Gemischter Schinken als Beilage* 5,00 €

### *Unsere Weinempfehlung zum Spargel*

*Sasbacher Rote Halde, Spätburgunder Rosè,  
Kabinett, trocken 0,25 l* 6,00 €

*Weingut Bastian, Love of my Life, QbA, trocken 0,25l* 5,50 €

### *Erdbeerdesserts*

*Frische Erdbeeren  
mit flüssiger oder geschlagener Sahne* 4,50 €

*Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne* 5,50 €

*Erdbeeren mit Erdbeereis und Sahne* 5,50 €

*Erdbeeren Romanoff  
mit Blue Curacao und Portwein mariniert und Vanilleeis<sub>10</sub>* 7,50 €

*Erdbeeren „ Romanöffchen “  
wie oben, nur kleiner<sub>10</sub>* 4,50 €

*Frische Erdbeeren mit Balsamico und  
grünem Pfeffer mariniert, dazu Rhabarbereis* 6,00 €