

Chefempfehlung

SPARGEL-CREMESUPPE | 6.90

SPARGEL-SALAT | 10.90

Marinierte Spargelstückchen | Kirschtomaten in Vinaigrette

GRIE SOÛE | 15.90

Frankfurter Grüne Soûe mit vier halben Freilandeiern und Jungkartoffeln

SPARGEL-PASTA | 18.90

Rigatoni | Spargel-Rahm | Spargelstückchen
Cherry-Tomaten | Parmesan

STANGENSPARGEL aus Lampertheim | 14.00
mit Jungkartoffeln | Sauce Hollandaise
oder geklärter Butter

Optional:

+Schwarzwälder Schinken | 6.00

+Metzgerschinken | 6.00

+FRÜHLINGS-SCHNITZEL | REGIONAL | 12.40

+250 g Argentinisches Rumpsteak | 21.50

+Gegrillte Garnelen | 5 Stück | 7.50

LAMMHAXE | 27.00

in Rotwein-Rosmarinsauce | grüne Bohnen | gebackene Kartoffeln

PISTAZIEN-DREAM | 10.50

Pistazien-Crème brûlée | Pistazieneis

PISTAZIEN-LAVA-KÜCHLEIN | 9.90

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Pistazienkern
dazu Vanilleeis

