

Spargelkarte 2026

Suppe

Spargelcreme Suppe mit Kräutern

Spargelcreme Suppe mit Bärlauch

Spargelcreme Suppe mit Lachsstreifen

Portion Stangenspargel

mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise oder Sauce Bernaise

Stangenspargel mit Kartoffeln

dazu wahlweise

Schnitzel, Cordon bleu - paniert, vom Schwein oder Hähnchen

Schweinelende

Lachsfilet, Zander, Garnelen

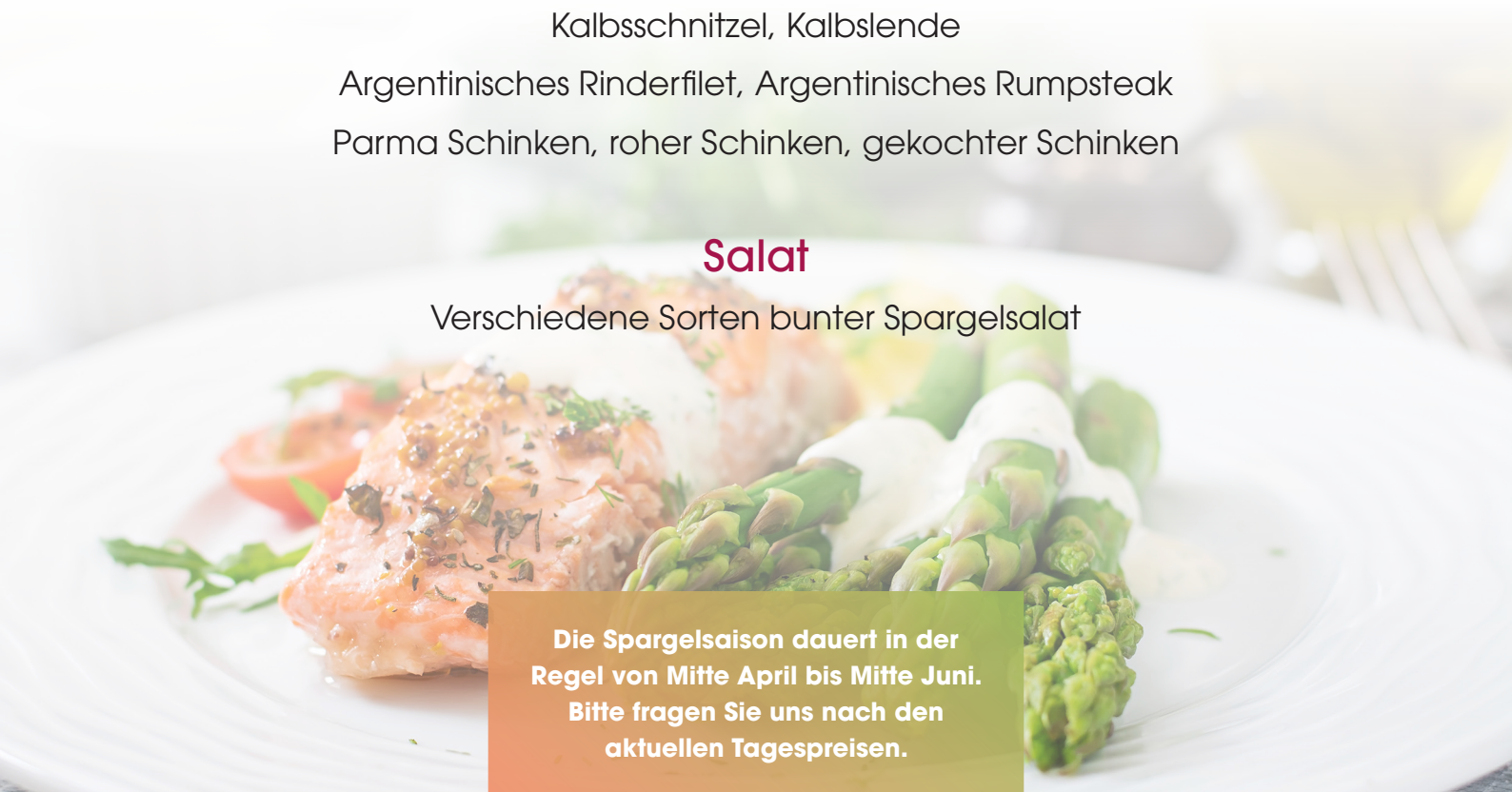
Kalbsschnitzel, Kalbslende

Argentinisches Rinderfilet, Argentinisches Rumpsteak

Parma Schinken, roher Schinken, gekochter Schinken

Salat

Verschiedene Sorten bunter Spargelsalat



Die Spargelsaison dauert in der Regel von Mitte April bis Mitte Juni. Bitte fragen Sie uns nach den aktuellen Tagespreisen.

Spargelkarte 2026

Pfannkuchen

Mit Stangenspargel und Schinken gefüllt

Mit Stangenspargel und Serano Schinken gefüllt, mit Mozzarella überbacken

Mit Stangenspargel und Tomaten-Mozzarella überbacken

Sonstige Spargelgerichte

Schweinelenende mit Stangenspargel mit Gorgonzola überbacken

Käserösti mit Spargel, Panierter Spargel

Spargelgemüse mit Bechamelsauce

Spargel- Kartoffelgratin

Überbackener Spargel mit Speck und Käse


Weißer und grüner Spargel gebraten mit Creme Fraiche

Beilagen

Salzkartoffel, Butterkartoffel, kleine gebratene Butterkartoffel

Rosmarienkartoffel, Pfannkuchen, Nudel, Spätzle

Portion Spargel 500g ungeschält



Die Spargelsaison dauert in der Regel von Mitte April bis Mitte Juni. Bitte fragen Sie uns nach den aktuellen Tagespreisen.