

Spargelkarte

Unser Montforter Spargel
wird im nur 7 Kilometern entfernten
Oberrussenried/Neukirch auf dem Himbeerhof
angebaut und gestochen.

Suppen

Weißer Spargelcremesuppe mit Spargelstücken 5,50 ¹

Warmer Spargelsud im Glas mit Spargelstücken 2,50

Vorspeisen und Salate

„Spargelbruschetta“

marinierter Spargel und Kirschtomaten
auf frisch gerösteten Weißbrotscheiben
dazu Rucola 7,50 ²

lauwarmer Spargelsalat

an Bärlauchvinaigrette
mit Kirschtomaten und Rucola 8,50

hausgemachte Maultaschen

mit Spargelstücken in Bärlauchpesto 8,50

Großer Salatteller mit panierten Spargelstangen
dazu Bärlauchsauerrahm, 2erlei Dressings und Brot 16,50 ^{2 4}

a Antioxidationsmittel b Konservierungsmittel d Phosphat

1 Laktose 2 Gluten 3 Eier 4 Senf

Spargelbaukasten

Eine Portion Spargel mit einer Soße Ihrer Wahl 13,50

Soßen:

Bröselbutter 1 2, braune Butter 1
oder hausgemachte Sauce Hollandaise 1 3

dazu empfehlen wir:

1 Portion Kartoffeln 2,50 oder frische Tagliatelle 3,50
Schweinefiletmedallions (ca. 130g) 6,00
Kleines Rumpsteak (ca. 140g) 8,50
Original Wiener Schnitzel 8,50
Rinderfilet 140g 10,50
Lachsforellenfilet (ca. 130g) 7,00
Hähnchenbrust (ca. 160g) 5,00
Gemischter Schinkenteller 4,50 a b

Hauptgänge

hausgemachte Maultaschen
mit Spargelstücken in Bärlauchpesto 12,50

Spargelstangen
mit gefülltem Schinken-Bärlauchsauerrahm-Crepe
dazu Sauce Hollandaise 14,50 1 2 3 a b

Spargelstangen mit rohem Schinken umwickelt
und angebraten dazu Spiegelei 15,00 a b

Spargel-Dinnete mit Bärlauchsauerrahm, Kirschtomaten
(erst ab 18 Uhr) 10,50 1 2

a Antioxidationsmittel b Konservierungsmittel d Phosphat

1 Laktose 2 Gluten 3 Eier 4 Senf