

Entrée

Velouté d'asperges 8,50
Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen und Affilla Kresse

Plats Principal

frischer Spargel aus der Region

Asperges Naturelles 17,50
300g Spargel mit Kartoffeln
Wahlweise mit geklärter Butter oder Sauce Hollandaise

Asperges au Jambon 23,50
200g Spargel mit gekochten Schinken & Kartoffeln
Wahlweise mit geklärter Butter oder Sauce Hollandaise

Asperges au Saumon 26,50
200g Spargel mit gebratenem Lachsfilet & Kartoffeln
Wahlweise mit geklärter Butter oder Sauce Hollandaise

Asperges avec Escalope 27,50
200g Spargel mit Kalbs-Schnitzel & Kartoffeln
Wahlweise mit geklärter Butter oder Sauce Hollandaise

Asperges avec Filet Mignon 31,50
200g Spargel mit Filet Mignon & Kartoffeln
Wahlweise mit geklärter Butter oder Sauce Hollandaise

Dessert

Fraises Chantilly 6,50
Frische Erdbeeren mit Creme Chantilly & Minze

Weinempfehlung

Von unserem Sommelier für Sie ausgesucht

Weissburgunder Urgestein Glas 9,00 / 0,75l 36,00
typisch ist sein leicht nussiges Aroma. Trocken ausgebaut passt er mit mittlerem bis kräftigem Körper und einer feinrassigen Säure, perfekt abgestimmt zum Spargel

Grauburgunder Glas 6,50 / 0,75l 26,00
Im Geschmack ist Grauburgunder reich an Extrakt und Körper mit schwacher Säure und voller Aroma, hervorragend zum Spargel und Sauce Hollandaise.