

## VEGETARISCHE GERICHTE

Zucchini-Kartoffel-Rösti mit Pinienkernen dazu Tomatenrelish Zucchini and potato Rösti with pine nuts and tomato relish	€ 10,20
Rotes Linsenrisotto mit gebratenen Kräutersaitlingen und getrüffeltem Kartoffelpralinen Red lentil risotto with fried herb saplings and truffled potato pralines	€ 15,40
Ragoût von weißem und grünem Spargel mit Kräuterflädle Ragoût of white and green asparagus with herb pancake	€ 18,50

H

**Zu diesen Gerichten können Sie sich gerne am Salatbuffet bedienen.  
Aufpreis: € 6,80**

H

## SUPPE/VORSPEISE

Spargelcrèmesuppe mit Sahnehaube Asparagus Cream Soup with cream topping	€ 5,20
Spargel-Bärlauch-Quiche am kleinem Salat Asparagus Wild garlic quiche on a small salad	€ 8,50

H

## SPARGELGERICHTE

Frischer Stangenspargel an Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter mit Eltinger Hörnla oder Kräuterflädle Fresh asparagus on hollandaise sauce or melted butter with steamed potatoes or herb pancake	€ 26,00
<b>dazu servieren wir Ihnen wahlweise: We will serve you either:</b>	
gekochten oder rohen Schinken cooked or raw ham	€ 7,40
Schweinefiletmedaillons pork medallions	€ 8,00
Lachsmedaillon salmon medallion	€ 8,30
Wiener Schnitzel Kleines Rumpsteak Small rump steak	€ 8,50
	€ 10,70
Bunte Spargel-Speck-Zigarren und Chilihollandaise mit Kartoffelcroustons Colorful asparagus bacon cigars and chili hollandaise with potato croutons	€ 21,50
Kräuterpfannkuchen à la Anna gefüllt mit Stangenspargel und gekochtem Schinken mit Sauce Hollandaise überbacken Herbal pancakes à la Anna filled with asparagus and cooked ham ,baked with hollandaise sauce	€ 23,50
Curry von Spargel und Lachs im Bandnudelnest Curry of asparagus and salmon in a ribbon pasta nest	€ 24,50
Zarter Lammrücken auf Spargelragoût mit Bärlauchkartoffeln Delicate rack of lamb on asparagus ragout with wild garlic potatoes	€ 29,50

