

# Dein Restaurantname

Endlich wieder Spargelzeit!

## Spargel-Vorspeisen

<b>Spargelcremesuppe</b>	8,90
<i>Aus frischem weißen Spargel mit Muskatnuss und Sahnehaube</i>	
<b>Spargelsalat lauwarm</b>	12,90
<i>Grüner und weißer Spargel mit Vinaigrette und Parmesanspänen</i>	
<b>Spargel im Schinkenmantel</b>	14,50
<i>Weißer Spargel umwickelt mit Serranoschinken, gratiniert</i>	

## Spargel-Klassiker

*Weißer Spargel aus der Region*

<b>Spargel mit Butter und Kartoffeln</b>	18,90
<i>Klassisch: frischer Spargel mit zerlassener Butter und neuen Kartoffeln</i>	
<b>Spargel mit Sauce Hollandaise</b>	22,90
<i>Dazu neue Kartoffeln und wahlweise Schinken oder Schnitzel</i>	
<b>Spargel mit Schnitzel</b>	24,90
<i>Frischer Spargel, Hollandaise, Petersilienkartoffeln und paniertes Schweineschnitzel</i>	
<b>Spargel mit Lachs</b>	26,90
<i>Gebratenes Lachsfilet auf weißem Spargel mit Zitronen-Butter-Sauce</i>	

## Weitere Hauptgerichte

<b>Spargel-Risotto</b>	16,90
<i>Mit grünem Spargel, Parmesan und Zitronenabrieb</i>	
<b>Spargel-Flammkuchen</b>	14,90
<i>Dünner Teig mit Crème fraîche, grünem Spargel und Räucherlachs</i>	
<b>Spargelpäckchen</b>	15,90
<i>Blätterteig gefüllt mit Spargel, Schinken und Käse, dazu Salat</i>	

## Dessert

<b>Erdbeeren mit Sahne</b>	7,90
<i>Frische Erdbeeren der Saison mit geschlagener Sahne</i>	
<b>Rhabarber-Crumble</b>	8,90
<i>Warmer Crumble mit Rhabarber und Vanilleeis</i>	