

SAISONKARTE

Spargel, frisch gestochen vom
Spargelhof Georg Höfler, Fürth

Spargelcreme	5,30 €
Aus dem Spargelsud mit Sahne u. Wein verfeinert, feine Lachs- u. Spargelstücke	
Gratinierter Stangenspargel	14,20 €
Portion knackig gegarter Spargel in Butter mit Parmesan kurz überbacken, dazu ofenfrisches Baguette	
Gebutterter Stangenspargel	16,50 €
mit Bärlauch-Hollandaise u. Petersilienkartoffeln – weitere Zutaten siehe unten	
Spargelgemüse	12,50 €
Spargelstücke vom frischen Stangenspargel an einer feinen Sahne-Weißweincreme u. Petersilienkartoffeln – weitere Zutaten siehe unten	

Weitere Zutaten zu Spargelgerichten

Mit einer Portion aus gekochtem u. luftgetrockneten Schinken	+ 7.00 €
Mit einem Schnitzel „Wiener Art“	+ 8.00 €
Mit Schweinemedallions	+ 9.00 €
Mit Medallions vom Steinbeisser	+ 9.00 €
Mit Rumpsteak v. Oberpfälzer Jungbullen	+ 12.50 €

KLASSIKER ZUM DESSERT

Erdbeeren mit Vanilleeis	7,20 €
Frische Erdbeeren aus der Region, gekrönt mit Schweizer MOUNT RIGI Kräuterlikör an MÖVENPICK Bourbon-Vanilleeis, dazu Schlagsahne	

vorauss. ab 30.04.23 / Änderungen vorbehalten

