

# Spargelkarte

	Euro
<b>Spargel-Cremesuppe</b> *****	8
<b>Portion Pfälzer Spargel</b> frisch geschlagene Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter, neue Kartoffeln	26
mit <b>Italienischem</b> – luftgetrocknetem <b>Landschinken</b>	29
mit <b>Italienischem Cotto Alle Erbe</b> gekochter Kräuter- Schinken	29
mit <b>Medaillon vom Iberico Schweinerücken</b>	32
mit <b>Medaillon vom Kalbsrücken</b>	35
mit <b>Filet vom Saibling gebraten</b>	34

## Spargel-Weinmenü

Frühlingsaperitif	
***	
Weißburgunder trocken	Terrine von der Poularde mit Spargel an Frühlingsalat
***	***
Asparagus feinherb	Medaillon vom Kalbsrücken mit Bündchen von grünem und weißem Spargel rissolées Kartoffeln
***	***
Scheurebe Springer	Rhabarber- Vanille- Parfait

€ 56

inkl. Mineralwasser, Café oder Espresso  
(Aperitif und Weine in 10 cl Glas)  
Menüpreis ohne Getränke € 46

# Schlemmermenü

Terrine von Perlhuhn  
an Frühlingsalat

\*\*\*

Bärlauch-Cremesüppchen

\*\*\*

Filet von der Dorade auf Haut gebraten  
an mediterraner Sauce

\*\*\*

Mandelblütensorbet  
mit AS Secco

\*\*\*

Strudel vom Kaninchen  
an  
Erbsen-Kartoffel- Püree

\*\*\*

Weißes Schokoladenmousse  
mit Sanddornkern

€ 68,00

Menüannahme: mittags bis 13.00 Uhr  
abends bis 20.30 Uhr