



Delikatessen
vom heimischen Spargel
Delicacies from local asparagus



Frischer Spargelsalat süß-sauer mit Schnittlauch und gekochtem Ei <i>Fresh asparagus salad sweet and sour with chives and hard-boiled egg</i>	10,00 EUR
mit feinem Südtiroler Schinkenspeck <i>with bacon from South Tyrol</i>	+ 7,00 EUR
mit Tranchen vom Räucherlachs und Sahnemeerrettich <i>with slices of smoked salmon and creamed horseradish</i>	+ 9,00 EUR
Spargelsud mit Nordmeershrimps <i>Asparagus broth with shrimps</i>	6,00 EUR
Spargelcremesuppe mit Schnittlauch <i>Creamed asparagus soup with chives</i>	6,00 EUR
Portion heimischer Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und Schnittlauchkartoffeln <i>Local asparagus with melted butter or Hollandaise sauce and chive potatoes</i>	12,00 EUR
mit 6 Nürnberger Rostbratwürstchen <i>with 6 Nuremberg sausages</i>	+ 6,00 EUR
mit gekochtem Hinterschinken <i>with braised ham</i>	+ 8,00 EUR
mit Schweineschnitzel „Wiener Art“ <i>with pork escalope „Vienna style“</i>	+ 10,00 EUR
mit Lachstranche vom Grill <i>with grilled slice of salmon</i>	+ 12,00 EUR
mit Riesengarnelen in Kräuterbutter sautiert <i>with pan-fried king prawns and herb butter</i>	+ 12,00 EUR
Wellenbandnudeln in Bärlauchpesto mit Spargelspitzen und Kirschtomaten <i>Noodles in pesto of wild garlic with asparagus tips and cherry tomatoes</i>	14,00 EUR
Spargel Mailänder Art mit Parmaschinken und Parmesan in Nussbutter dazu Schwenkkartoffeln <i>Asparagus Milan style with Parma ham and Parmesan cheese in nut butter served with potatoes tossed in butter</i>	20,00 EUR
Rinderfiletmedaillons an Rahmspargelgemüse dazu Schnittlauchkartoffeln <i>Medaillons of beef fillet with creamed asparagus and chive potatoes</i>	24,00 EUR
Joghurteis an marinierten Erdbeeren mit Grand-Marnier <i>Yogurt ice-cream served with marinated strawberries and Grand Marnier</i>	6,00 EUR