

## SPARGELEMPFEHLUNG | ASPERGES À L'HONNEUR | SEASONAL ASPARAGUS SPECIALS | PLATOS ESPECIALES DE ESPÁRRAGOS

### VORSPEISE | ENTREE | STARTER | ENTRANTE

#### SPARGELSALAT VON GRÜNEM UND WEISSEM SPARGEL

Törtchen von der Räucherforelle | Safrangelee | Forellenkaviar <sup>1,2,3c,g,d,j</sup>

11,50 €

SALADE D'ASPERGES BLANCHES ET VERTES

Tartelette à la truite fumée | Gelée de safran | Caviar de truite

ASPARAGUS SALAD GREEN AND WHITE

Tarts of smoked trout | Saffron jelly | Trout caviar

ENSALADA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS Y VERDES

Tartaleta de trucha ahumada | Gelatina de azafrán | Caviar de trucha

### SUPPE | SOUPE | SOUP | SOPA

#### SPARGELCRÈMESÜPPCHEN | Krabben | Dill <sup>b,g</sup>

7,50 €

VELOUTÉ D'ASPERGES | crevettes grises | aneth

CREAM OF ASPARAGUS SOUP | North Sea shrimp | dill

CREMA DE ESPÁRRAGOS | camarones del Mar del Norte | eneldo

### HAUPTSPEISEN | PLATS DE RÉSISTANCE | MAIN COURSES | PLATOS PRINCIPALES

#### OFFENE LASAGNE | Lachs | grüner und weißer Spargel

Zitronen-Buttersauce | Kirschtomaten <sup>a,c,g,d</sup>

21,50 €

LASAGNE OUVERTE | Saumon | Asperges blanches et vertes |

Tomates cerises avec une sauce au beurre de citron

OPEN LASAGNA | Salmon | Green and white asparagus

Lemon Butter sauce Cherry tomatoes

LASAÑA ABIERTA | Salmón | Espárragos blancos y verdes

Tomates cherry con salsa de mantequilla al limón

#### KALBSSTEAK (160gr) | grüner und weißer Spargel

Rosmarinkartoffeln | Orangen-Hollandaise <sup>c,g,m</sup>

28,00 €

STEAK DE VEAU (160 g) | asperges blanches et vertes

pommes de terre au romarin | sauce hollandaise à l'orange

VEAL STEAK (160g) | green and white asparagus

rosemary potatoes | orange hollandaise sauce

BISTEC DE TERNERA (160 g) | espárragos verdes y blancos

patatas al romero | salsa holandesa naranja

**SPARGEL NATUR 250 gr. (Rohgewicht)****Pom Pom Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter <sup>c,g</sup>****20,00 €**

ASPERGES 250 g (poids brut)

pommes dauphines croustillantes | sauce hollandaise ou beurre fondu

ASPARAGUS 250g (gross weight)

crispy potato balls | hollandaise sauce or melted butter

ESPÁRRAGOS 250 g (peso bruto)

bolas de patata crujientes | salsa holandesa o mantequilla fundida

**WAHLWEISE MIT | SERVI AVEC (AU CHOIX) | WITH YOUR CHOICE OF | CON UNA ELECCIÓN DE:****GEMISCHTER SCHINKENTELLER <sup>2,3,12</sup>****23,00 €**

ASSIETTE DE JAMBON MIXTE

MIXED HAM PLATTER

PLATO COMBINADO DE JAMONES

**SCHWEINESCHNITZEL (160 gr) <sup>a,c,g</sup>****27,00 €**

ESCALOPE DE PORC À LA VIENNOISE (160 g)

PORK SCHNITZEL (160g)

SCHNITZEL DE CERDO (160 g)

**GEBRATENES SCHELLFISCHFILET (160gr) <sup>d</sup>****30,00 €**

FILET D'AIGLEFIN FRIT À LA POËLE (160 gr)

FRIED HADDOCK (160gr)

FILETE DE EGLEFINO A LA PLANCHA (160 gr)

**DESSERT | DESSERT | DESSERT | POSTRE****MONT ERDBEER TARTELETT | Erdbeer-Rhabarbersauce | Erdbeereis <sup>a,c,g,h</sup>****9,50 €**

TARTELETTE « MONTAGNE DE FRAISES » coulis de fraise et de rhubarbe | glace à la fraise

MONT STRAWBERRY TARTLET | strawberry rhubarb sauce | strawberry ice cream

TARTELETA "MONTE DE FRESAS" | salsa de fresa y ruibarbo | helado de fresa

**WEINEMPFEHLUNG WEIßWEIN | RECOMMENDATION OF WHITE WINE****PRIVAT-WEINGUT SCHLUMBERGER**

0,75l FL.

**27,50 €**

Gutedel Kabinett

0,2l

**8,00 €**

Baden - Deutschland