

## Saisonkarte

### Spargelcremesuppe

7,90 €

Grüner Spargel, verfeinert mit veganer Sahne und einem Hauch Muskat  
dazu reichen wir frisches Brot <sup>(A1)</sup>

### Spargel-Erdbeer-Salat

12,80 €

Blanchierter grüner Spargel mit Erdbeeren auf einem Rucolabeet,  
garniert mit Cashewkernen und mit Limetten-Joghurt-Dressing <sup>(G)</sup> verfeinert

### Regionaler weißer Spargel

Mit Butterkartoffeln <sup>(G)</sup> und Sauce Hollandaise <sup>(G, C)</sup>

€ 23,90

... dazu Schwarzwälder Schinken <sup>(O)</sup>

€ 5,90

... dazu paniertes <sup>(A1, G)</sup> Schnitzel vom Schwein

€ 6,90

... dazu gebratener Zander <sup>(A1, D)</sup>

€ 7,90

### Regionaler grüner Spargel

€ 18,90

Blanchierter grüner Spargel, getrockneten Tomaten in Öl mit  
Ziegenfrischkäse und Honig überbacken, dazu Röstkartoffeln

### Erdbeertiramisu

€ 6,90

Feine Creme aus Mascarpone <sup>(G)</sup>, Sahne <sup>(G)</sup> und Vanillejoghurt <sup>(G)</sup> mit  
Löffelbiskuit, frischen Erdbeeren und weißen Schokoraspeln