

# Spargelkarte



<b>Sämige weisse Spargelcremesuppe</b>		8.50
mit Rahmrosette und grünen Spargel- stückchen	klein	6.00
<b>Weisse Spargeln</b>		18.00
mit neuen gebratenen Kartoffeln, brauner Butter oder Sauce Hollandaise	klein	15.00
<b>zusätzlich zu den weissen Spargeln</b>		
gekochter Schinken		4.50
Serrano-Schinken		5.50
Rauchlachs		7.50
<b>Frühlings-Tagliatelle</b>		18.00
in Olivenöl gebratene Spargeln, Cherry- tomaten, Pinienkerne, Knoblauch, Pecorino	klein	15.00
zusätzlich mit Rauchlachs		22.00
	klein	19.00
<b>Spargel-Bärlauch-Quiche</b>		18.00
mit Frühlingsalat (Spargeln, Mesclun, Radieschen)	klein	15.00
<b>Lauwarme Rindfleisch-Spargel Bowl</b>		22.00
Rindfleischstreifen, Spargeln, Ebly, Cherrytomaten, Radieschen und Bärlauchpesto	klein	19.00
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b>		18.00
mit Honig mariniert, gebratene Spargeln und neue gebratene Kartoffeln	klein	15.00