



# Saisonale Spargelkarte

Seasonal asparagus menu

Spargelcrèmesüppchen  
mit Bärlauchöl und Kartoffelcrôutons

Asparagus Cream Soup  
with wild garlic oil and potato croutons

€ 9,00

\*\*\*

Marinierte Jakobsmuschel mit Rhabarber  
und grünem Spargel

Marinated scallop with rhubarb  
and green asparagus

€ 20,00

\*\*\*

Spargel „Stuttgarter Art“  
im Flädlemantel mit Kochschinken,  
Neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise  
Asparagus Stuttgart style with boiled ham in a pancake roll,  
new potatoes und sauce Hollandaise

€ 28,00

Badischer Spargel  
an Sauce Hollandaise mit Neuen Kartoffeln  
Asparagus from Baden with sauce hollandaise and new potatoes

€ 24,00

Dazu empfehlen wir:

Wiener Schnitzel 100g 17,00€

Escalope of veal

Gemischter Schinken 10,00€

Mixed ham

\*\*\*

Ofenschlupfer mit Rhabarber  
und Holunderblüten-Joghurteis  
Oven baked sweet bread  
with rhubarb and elderflower yogurt ice cream

€ 12,00