

# Spargelzeit

## Spargelcremesüppchen

(vegetarisch) 11,00 €  
mit Lachsrose 13,50 €

## Lauwarmer Spargelsalat

mit Flusskrebse, an feiner Ei-Tomaten-Vinaigrette  
(auf Wunsch auch ohne Flusskrebse)

19,50 €

## Kleiner Bergsträßer Flammkuchen

mit grünem und weißem Spargel und Sauce Hollandaise

16,50 €

## Deutscher Stangenspargel

mit neuen Kartoffeln und zerlassener Butter,  
Sauce Hollandaise oder Bärlauchhollandaise

23,50 €

### dazu empfehlen wir:

– Edle rohe und gekochte Schinken	13,00 €
– Schnitzel Wiener Art	15,50 €
– Kalbsschnitzel	18,50 €
– Lachsfilet	18,50 €
– kleines Rinderfilet	22,50 €

## Deutscher Stangenspargel unter der Haube

Spargel, gekochter Schinken, Kartoffeln und Sauce Hollandaise mit Käse  
in der Auflaufform überbacken  
(gerne vegetarisch)

28,50 €

## Panierter Deutscher Stangenspargel

mit Kartoffeln und gemischtem Schinken,  
dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

28,50 €

## Schlemmerschnitzel „Asparagus“

mit gekochtem Schinken, Spargel, Hollandaise  
und Käse überbacken dazu Kroketten

32,00 €

## Kalbsteak „Lampertheimer Art“

mit gekochtem Schinken, Spargel, Hollandaise  
und Käse überbacken dazu Rösti

42,00 €