

## Spargelkarte

|   | Euro |
|---|------|
| <b>Spargel-Cremesuppe</b>   | 8    |
| <b>Wildkräutersalat mit Sanddorndressing</b><br>mit Quinoa-Gemüsemix und Croutons<br>*****                        | 9,50 |
| <b>Geschnetzeltes „Züricher Art“</b><br>dazu hausgemachte Spätzle und gemischtem Salat                            | 25   |
| <b>Frische Gnocchi mit grünem Spargel gefüllt</b><br>in Butter geschwenkt dazu Spargelragout                      | 19   |
| - mit <b>gemischtem Salat</b>   | 23   |
| <b>Portion Pfälzer Spargel</b><br>frisch geschlagene Sauce Hollandaise<br>oder zerlassene Butter, neue Kartoffeln | 28   |
| mit <b>Katenrauchschinken</b>   | 31   |
| mit gekochtem Schinken vom <b>Duroc Schwein</b>   | 31   |
| mit <b>Medaillon vom Schweinefilet</b>  | 32   |
| mit gebratenem Maischollenfilet   | 34   |

## Spargel-Weinmenü

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| Frühlingsaperitif<br>***        | Terrine von der Perlhuhnbrust<br>an Spargelsalat<br>***   |
| Weißburgunder<br>trocken<br>*** | Medaillon vom Kalbsrücken<br>mit Bündchen von grünem<br>und weißem Spargel<br>rissolées Kartoffeln<br>*** |
| Asparagus trocken<br>***        | Erdbeer- Parfait<br>von Pfälzer Erdbeeren   |
| Scheurebe Springer              |   |

€ 59

inkl. Mineralwasser, Café oder Espresso  
(Aperitif und Weine in 10 cl Glas)

Menüpreis ohne Getränke € 49

# *Schlemmermenü*

Pyramide  
von Avocado und Spargel

\*\*\*

Cremesüppchen von der Kaiserschote

\*\*\*

Filet von der Maischolle gebraten

\*\*\*

Mandelblütensorbet  
mit AS Secco

\*\*\*

rosa Kalbsfilet mit Kräutern  
an gebratenem Spargel  
Schloss-Kartoffeln

\*\*\*

Variation von Pfälzer Erdbeeren

***Euro 69,00***

*Menüannahme: mittags bis 13.00 Uhr  
Mittwoch- bis Samstagabend bis 20.30 Uhr  
Sonntagabend bis 20.00 Uhr*