

SPARGEL *Gala*

Spargelcremesüppchen „Prinzess“
mit Spargelstückchen und Sahnehaube
4,80

Pikanter Spargelsalat „Stefanie“
in einem fein-würzigen Öl-Essig-Dressing mit Kochschinkenstreifen,
gekochtem Ei und frischen Kräutern dazu reichen wir Toast und Butter
14,50

„Berner Spargelteller „
Gegrillte Schweinefilets mit frischem Deutschem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Berner Rösti
18,50

Portion frischer deutscher Stangenspargel
Mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln, mit
19,50

Schweineschnitzel
17,50
Roher Schinken
17,50
Gekochter Schinken
17,50

gegrillte Hähnchenbrust
17,50
Zanderfilet
22,50
kleines Rumpsteak 200 g
22,50

Wolfsbarschfilet
23,80

Bayrisch Creme
mit frischen Erdbeeren
3,80

Erdbeerbecher „Romanoff“
mit frischen Erdbeeren mariniert mit Orangensaft
und Wodka, Vanilleeiscrème, Sahnehaube
und Mandelsplittern
4,80

Halbflüssiges Schokoladentörtchen
mit frischen Erdbeeren, Eiscrème Vanille,
Sahnehaube und Mandelsplittter
5,20

Hausgemachter Spargelschnaps
2cl - 2,00

Hausgemachte Erdbeerbowle
0,25 - 3,50

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

Bischoffinger Vulkanfelsen
Sommer Cuvee
trocken
0,2 - 4,50

