



# Spargel

## Könige der Edelgemüse

### Vorspeisen

Variation von Frühlingssalaten mit Linkenheimer Spargel in weißer Balsamico-Walnußdressing	9.50
Variation von Frühlingssalaten mit Linkenheimer Spargel und gebratenem Saibling	11.50
Variation von Frühlingssalaten mit Linkenheimer Spargel mit Riesencrevetten	14.50
Spargelrahmsüppchen mit Sahnehäuble und Mandeln	5.50

### Das weiße Gold

1 halbes Pfund frischer Linkenheimer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, Kartoffeln oder Kräuterpfannkuchen	12.50
1 Pfund frischer Linkenheimer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, Kartoffeln oder Kräuterpfannkuchen	18.50
Spargelgratin mit Schinkenstreifen und Kartoffeln, mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken	15.50
Gefüllter Pfannkuchen mit frischem Stangenspargel, Schinkenstreifen und Sauce Hollandaise	14.50

### Dazu empfehlen wir

Rinderfilet	100 gr. 10,50	180 gr. 19.50
Putenschnitzel	100 gr. 6.50	180 gr. 11.50
Gekochter Schinken		4.50
Roher Schinken		5.50
Gemischter Schinken		5.00