

# Unsere Hauptgerichte in der Spargelzeit

(ab 12.00 Uhr)

*Cremesuppe vom grünen u. weissen Spargel*<sup>d,h,g</sup> 9,50 €  
Parmesan und Haselnüsse, Räucherlachs

*„Bunte Möhren“ Gemüse-Pilz Gratin (veget.)*<sup>a,g,h</sup> 19,50 €  
Bunte Möhren, grüner und weisser Spargel, Austernseitlinge, Käse,  
Kichererbsen, Sahne, Zwiebel, dazu ein Salat und Kräuterbaguette

*Gebratene Blutwurst aus der „Manufaktur“*<sup>h,24,j</sup> 20,50 €  
Blutwurst, Kartoffel-, Erbs- und Apfelpüree mit Calvados

*Lammkoteletts mit Bohnen und Minzsauce*<sup>g</sup> 24,50 €  
Lammkotelett gegrillt, kleine grüne Bohnen,  
kleine Kartoffeln, Minzsauce

*Frankfurter Grüne Sauce mit pochiertem Ei*<sup>c,g</sup> 18,00 €  
Sauce aus den sieben Kräutern, zwei pochierte Eier, Kartoffeln,  
Extra: Italienischer Kräuterschinken 4,00 €  
Weisser und Grüner Spargel 6,00 €

*Zanderfilet mit Bärlauch-Kartoffelpüree*<sup>c,d,g</sup> 24,00 €  
Zanderfilet gebraten, Bärlauch-Kartoffelpüree,  
dazu Salat mit Gurke, Tomate, Ei, Bärlauch, Schmand

*Ein Pfund Spargel mit Hollandaise* 21,50 €  
Weisser Spargel, Sauce Hollandaise, Kleine Kartoffeln  
Extra: Grüne Sauce statt Hollandaise 1,50 €  
Rührei 3,00 €  
Italienischer Kräuterschinken 4,00 €  
Zanderfilet gebraten 7,00 €

--- Und für zwei oder drei (!) hungrige Fleischliebhaber----

*Dry aged T-Bone-Porterhouse Steak (ca 1,1KG)*<sup>j,g</sup> 66,00 €  
Auf der Schieferplatte mit Bärlauchbutter, Saucen  
und wahlweise grossen Fritten oder Salat