



### Vorspeisen

Salat von weißem und grünem Spargel salad from white and french asparagus	9,-
Spargel - Bärlauchmousse im Lachsmantel an Spargelsalat Mousse from asparagus and wild garlic with salmon	13,-
Spargelsalat mit hausgebeiztem Lachs und Kräuter-Schmand Marinated salmon with asparagus salad	13,-
Vitello-tonnato an Spargel-Radieschensalat vitello-tonnato with asparagus- radishes salad	13,-
Spargelcocktail mit Flusskrebse Asparagus cocktail with gray fish	12,-

### Zwischengerichte

	1/2	1/1
Steinbutt auf Spargel-Bärlauch-Risotto Turbot with asparagus-wild garlic Risotto	12,-	17,-
Gebratener grüner Spargel mit Riesengarnele und Parmesan Roasted green asparagus with giant shrimps and parmesan (cheese)	10,-	15,-

### Suppen

Spargelcremesüppchen mit Sahnehaube cream of asparagus soup with cream top	6,-
Grüne Spargelsuppe mit Lachsstreifen cream of green asparagus soup with salmon strips	7,-
Klarer Spargelintopf mit Erbsen + gefüllten Morcheln Pot-au-feu with asparagus, peas and morelles dumplings	7,-

## 500 Gramm Büttelborner Stangenspargel

mit neuen Kartoffeln,  
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter 19,-€  
als halbe Portion mit 250 Gramm 14,-€  
Asparagus with potatoes, sauce Hollandaise or melted butter

### dazu servieren wir gerne (ca. 120gr. pro Portion)

Variation von Edelschinken variety from ham	9,-
Paniertes Schweineschnitzel Escalope of pork	10,-
Schottisches Lachssteak salmon	11,-
Paniertes Kalbsschnitzel Escalope of veal	12,-
Filet vom Steinbutt Fillet of Turbot	14,-
Schweinefilet Fillet of pork	12,-
Kalbsrückensteak Saddle of veal	13,-

### Spargelgerichte

Bündner Spargelgericht Asparagus with bacon and rubbed cheese gratinated	26,-
Spargelgemüse mit Kalbsschnitzel Asparagus tips in cream with escalope of veal	27,-
Stangenspargel mit Lachsstreifen gratiniert mit Bärlauch-Hollandaise Asparagus with shredded salmon and wild garlic Hollandaise gratinated	27,-
Spargel auf „Hessisch“ mit Kalbstafelspitz + grüner Soße Asparagus with boiled beef and green cold mayonnaise	27,-

Auf Wunsch zahlreicher Gäste bieten wir ab sofort alle unsere mit \* gekennzeichneten warmen und kalten Vorspeisen in Gourmet-Menü-Größe an. Wir wünschen viel Spaß beim schlemmen!

### Leckerer zum Anfang und aus unserer Suppenküche

Caesarsalat mit Kirschtomate, Ei, Sardelle, Croutons	7,-*	10,-
<i>Caesar salad with tomatoe, egg, anchovies, croutons</i>		
Hausgebeizter Lachs mit Feigensenf	8,-*	12,-
<i>Marinated salmon with fig mustard</i>		
Flusskrebsscocktail mit Ananas und Chili	9,-*	12,-
<i>Crayfish cocktail with pineapple and chili</i>		
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan		14,-
<i>Carpaccio from beef with parmesan (cheese)</i>		

Beachten Sie auch unsere aktuellen Schinkenspezialitäten von der BERKEL-Maschine

Minestrone mit Bärlauch-Schmand		5,-
<i>Minestrone with wild garlic cream top</i>		
Bärlauchsüppchen mit Lachsstreifen		7,-
<i>Wild garlic cream soup with shredded salmon</i>		

### Aus Seen und Meer und Vegetarisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Salat vom Buffet		22,-
<i>Roasted pike-perch fillet in almond butter with boiled potatoes and salad</i>		
Lachstranche auf bunten Tagliarini in Bärlauchsoße		23,-
<i>Salmon with Tagliarini (noodles) in wild garlic sauce</i>		
Steinbutt und Lachs auf Frühlingslauch in Rieslingsoße und Basmati-Reis		28,-
<i>Turbot and salmon with spring onions in Riesling wine sauce and basmati -rice</i>		
Gemüsefrikadellen auf Ratatouille und Pilzrahm mit hausgemachten Nudeln		14,-
<i>Boulette of vegetable with ratatouille and mushrooms in cream, home-made noodles</i>		



## Hauptgerichte Klassiker

Kalbstafelspitz mit Frankfurter grüner Soße  
Salzkartoffeln und Salat vom Buffet

Boiled veal with green mayonnaise boiled potatoes and salad

16,-

Truthahnsteak in Champignonrahm  
mit hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet

Turkey steak with creamed mushrooms spätzle and salad

16,-

Kalbsgulasch in Champignonrahm  
mit hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet

veal goulash with chanterelles and bread dumplings

16,-

Schweinefilet in Kräuter-Frischkäsesoße  
mit Kroketten und Salat vom Buffet

Loín of pork with herb cheese sauce croquette and salad

18,-

Paniertes Kalbsschnitzel aus dem Rücken  
mit Pommes-frites und Salat vom Buffet

Escalope of veal with french fried -potatoes and salad from buffet

19,-

Argentinischer Rinderrücken ca.250gr  
mit Salaten vom Buffet

Seit Jahrzehnten bewährt - von vielen Gästen geschätzt

24,-

Flank Steak von Rindern aus Uruguay ca.250gr  
mit Salaten vom Buffet

Mageres Stück aus dem Bauchlappen, medium am besten

24,-

Dry Aged Burger mit zweierlei Dipp und Salat

Dry Aged Burger with two different kinds of dippsauce and salad

16,-

# Vesperkarte und kleine Gerichte

Montag bis Freitag von 18:00 bis 22:00

Handkäse mit Musik mit Brot und Butter		6,50
Vesperplatte mit Brot und Butter		8,50
Strammer Max		7,80
Elsässer Wurstsalat mit Brot und Butter		8,-
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast		9,-
	1Filet	2Filet
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich Toast und Butter	9,50	14,-
Salatplatte mit Schinken und Käse und Baquette		9,80
Bunte Salatplatte mit Thunfisch und Baquette		11,-
Blattsalate mit 4 Garnelen in Knusperpanade und Baquette		13,-
Knuspriger Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln		8,50
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan		8,50
Fleischkäse mit Spiegelei und Rösti		9,50
Fingerfood mit zweierlei Dipp`s		11,-
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes - frites und Salat vom Buffet		13,50
Herzhafter Grillteller mit Schweine- und Geflügelsteak Bauchfleisch, Pommes- frites und Krautsalat		16,-
Argentinischer Rinderrücken mit Zwiebeln oder Kräuterbutter Pommes - frites und Salat vom Buffet		21,-

## Hausgemachte Dessertspezialitäten

Parfait von der Herren-Schokolade 7,50  
mit Walnuss-Krokant und Ananas-Chilissalat  
Parfait from chocolate with walnut -Krokant  
and pineapple -Chili- salad

Crème brûlée 7,-  
Crème brûlée

Limonensorbet mit süßem Bärlauch-Pesto 5,-  
Lemon sorbet with sweet wild garlic-Pesto

## Hausgemachte Dessertspezialitäten

Rhabarbersorbet mit Erdbeer-Limes 5,-  
Rhubarb sorbet with strawberry -Limes

Rhabarber-Erdbeer-Kompott 6,50  
mit Vanilleeis  
Rhubarb -strawberry - stewed fruit compote  
with vanilla ice-cream

Tiramisu auf Mocca-Sofe 7,-  
Tiramisu with mocca -sauce