

FRÜHLINGSLUST – PFÄLZER SPARGELZEIT

Freuen Sie sich auf feldfrischen Stangenspargel aus der Region,
der den Frühling auf den Teller bringt.

Ob ganz klassisch oder neu interpretiert – unsere Küche
kombiniert das feine Aroma des Spargels mit beliebten Klassikern und
kreativen Ideen zu besonderen Genussmomenten.

VORSPEISE

PFÄLZER SPARGELCREMESUPPE

Kräutercroûtons | Schnittlauchöl

10,50

PFÄLZER SPARGELSALAT

Tomatenvinaigrette | pochiertes Ei | Wildkräuter

17,50

HAUPTGERICHTE

PFÄLZER SPARGEL

Pfälzer Spargel | hausgemachte Sauce Hollandaise
kleine Kartoffeln

24,50

PFÄLZER SPARGEL UND SCHINKEN

Pfälzer Spargel | hausgemachte Sauce Hollandaise
kleine Kartoffeln

Auswahl an Roh- und Kochschinken

28,50

PFÄLZER SPARGEL-PALATSCHINKEN

Pfälzer Spargel | hausgemachte Sauce Hollandaise | Wildkräuter
mit Kochschinken gefüllter Pfannkuchen

22,50

PFÄLZER SPARGEL UND SCHNITZEL

Pfälzer Spargel | hausgemachte Sauce Hollandaise | kleine Kartoffeln
goldgelb in Butterschmalz ausgebackener Schweinerücken

29,50

PFÄLZER SPARGEL UND LACHS

Pfälzer Spargel | hausgemachte Sauce Hollandaise | kleine Kartoffeln
auf der Haut gebratenes Eismeerlachsfilet

30,50

PFÄLZER SPARGEL UND RUMPSTEAK

Pfälzer Spargel | hausgemachte Sauce Hollandaise | kleine Kartoffeln
saftiges Rumpsteak

39,50

DESSERT

WEISSES SPARGEL-GANACHE UND ERDBEERE

Weißer Schokoladencreme mit feiner Spargelnote
Butter-Crumble | Marinierte Erdbeeren | Rhabarber-Sorbet

12,50

NUR KARTENZAHLUNG

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten
steht Ihnen unser Personal jederzeit gerne zur Verfügung.