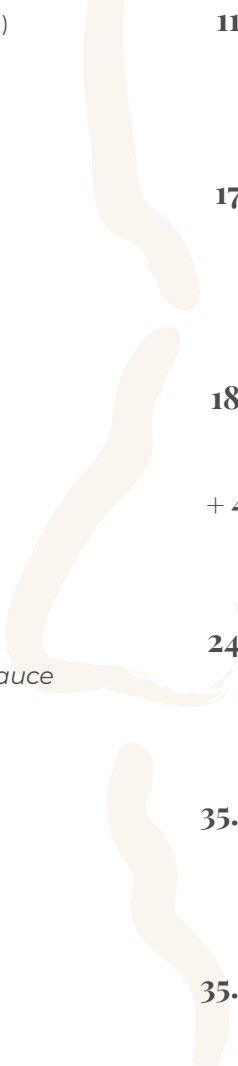


# MONATSKARTE



<b>Spargel-Creme-Suppe mit sautiertem weißem &amp; grünem Spargel</b> (A, G, I) <i>Asparagus cream soup   Sautéed white   Green asparagus</i>	<b>11.90 €</b>
<b>Vitello Tonnato mit Kapern, Sardellen, Kirschtomaten, mariniertem weißem Spargel &amp; Salat Bouquet</b> (A, G, D, J) <i>Vitello Tonnato   Capers   Anchovies   Cherry tomatoes   Marinated white asparagus   salad bouquet</i>	<b>17.90 €</b>
<b>Weißer Spargel an Butter-Kartoffeln mit Zitronen-Hollandaise &amp; Nussbutter</b> (A, G, D, I) <i>White asparagus   Butter potatoes   Lemon hollandaise   Nut butter</i>	<b>18.90 €</b>
+ <b>Sussländer-Krustenschinken</b> (O)	+ <b>4.90 €</b>
<b>Tagliatelle mit weißem Spargel, Kirschtomaten &amp; Rinderfiletstreifen in feiner Spargelrahmsauce</b> (G, D) <i>Tagliatelle   White asparagus   Cherry tomatoes   Beef fillet strips   Asparagus cream sauce</i>	<b>24.90 €</b>
<b>Steinbutt Filet auf buntem Spargel-Risotto, Safran-Hollandaise &amp; Orangen-Kaviar</b> (A, C, D, G, I) <i>Turbot fillet   Colorful asparagus risotto   Saffron hollandaise   Orange caviar</i>	<b>35.90 €</b>
<b>Rumpsteak vom Grill an Ofenkartoffel, Kräuterquark, sautiertem weißem Spargel, Salat Bouquet &amp; Sauce Bernaise</b> (G, A, J, F, O, S) <i>Grilled rump steak   Baked potato   Herb curd cheese   Sautéed white asparagus   Salad bouquet   Bernaise sauce</i>	<b>35.90 €</b>

## Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß H = Schalenfrüchte I = Sellerie  
J = Senf K = Sesam L = Sulfite/Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) O = Anti-Oxidationsmittel