

# Spargelkarte



Stangenspargel mit zweierlei Schinken vom Klettwitzer  
Duroc-Schwein, Butter und Salzkartoffeln

17,90 €

Sous-Vide gegarte Rinderzunge mit Stangenspargel,  
zerlassener Butter und Salzkartoffeln

19,90 €

Schnitzel vom Duroc-Schwein mit Stangenspargel,  
Zitronensoße und Salzkartoffeln

19,90 €

Gebratenes Bachsaiblingsfilet mit Stangenspargel,  
Zitronensoße und Salzkartoffeln

21,90 €

## Vegetarische und vegane Gerichte

Spargelcremesuppe mit Bärlauchcroutons

5,50 €



Gebackener Spargel mit getrockneten Tomaten,  
Zitronensoße und Petersilienkartoffeln

15,90 €



Hausgemachte Bärlauchpasta mit Spargelragout,  
gebackenem Brie und mariniertem Rucola

15,90 €



Kohlrabi-Schnitzel mit Stangenspargel, Zitronensoße und  
Salzkartoffeln

16,90



Geschmorte Süßkartoffel mit Kichererbsen -Bolognese und  
gebratenen Frühlingsgemüse

13,90 €



## Klassische Gasthaus-Gerichte

Hühnerbrühe mit Erbsen, Möhren und Spargel  
5,50 €

Geschmorte Lammkeule mit Thymianjus, Bohnengemüse  
und Rosmarinkartoffeln  
19,90 €

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettich, Rahmkraut und  
Petersilienkartoffeln  
17,90 €

Geschmorter Hirschbraten aus Lauchhammer-  
Weidmannsruh mit Champignons, Rotkohl und  
hausgemachten Krokette  
20,90 €

Sous-Vide geschmorte Ochsenbacke mit kräftiger  
Rotweinjus, Rotkohl und Semmelknödel  
19,90 €

Sous-Vide gegartes Kalbshaxen Osso Bucco mit  
Bohnen-Pilz-Gemüse und Kartoffelstampf  
19,90 €

Rinderroulade mit Rotkohl, Champignons und  
Kartoffelklößen  
17,90 €

Schnitzel vom Duroc-Schwein  
mit gebratenen Champignons und Pommes Frites  
16,90 €