

# *Wir empfehlen Ihnen heute:*

*Spargelmousse an Roastbeef  
und Salatspitzen*

*€ 9,80*

*\*\*\**

*Spargelkremsuppe  
mit grünen Spargelspitzen*

*€ 5,80*

*\*\*\**

*Portion Abensberger Spargel mit neuen Kartoffeln,  
Sauce Hollondaise oder zerlassener Butter*

*€ 12,80*

*Wahlweise mit:*

- Schinken € 14,80*
- gebratenem Dorade Filet € 16,20*
- Schweinefilet mit Bärlauchkruste € 20,50*
- Kalbsschnitzel € 24,50*

*\*\*\**

*Mousse von der Pfefferminze  
an Rhabarberkompott*

*€ 6,20*

*Weinempfehlung zum Spargel:*

*2015er Rivaner, feinerb, Qualitätswein,  
Weingut Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden, Deutschland  
0,25l € 5,00 / 0,75l € 15,00*