

## SPARGEL

**Spargelcrèmesuppe** **12**

Spargeleinlage

**Spargelsalat** **18**

Marinierter und Gebackener Spargel,  
Wachsweiches Bio Ei, Wildkräutersalat

**Spargel „Klassisch“** **28**

Drillinge, Zerlassene Butter oder  
Sauce Hollandaise

+ **Lachsfilet (140g)** **39**

+ **Kalbsschnitzel (80g)** **45**

+ **Holsteiner Katenschinken** **36**


## WEINEMPFEHLUNG

**2024 Horst Sauer *Eschendorfer Lump*** **0,21 14,5**

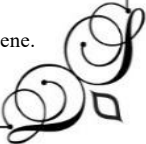
Franken, Silvaner, Erste Lage **0,75l 53**

**2024 Dr. Heger *Pferd Willi* \*\*\***

Baden, Silvaner, Alte Reben **0,75l 80**



Auf Nachfrage erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe & Allergene.  
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.





alto

## ASPARAGUS

### **Asparagus Cream Soup 12**

Asparagus Garnish

### **Asparagus Salad 18**

Marinated and Crispy Tempura Asparagus,  
Soft-Boiled Organic Egg, Wild Herb Salad

### **Asparagus „Classic“ 28**

New Potatoes, Clarified Butter or  
Sauce Hollandaise

+ **Fillet of Salmon (140g) 39**

+ **Veal Schnitzel (80g) 45**

+ **Holstein Smoked Ham 36**

## WINE RECOMMENDATION

**2024 Horst Sauer *Eschendorfer Lump* 0,21 14,5**

Franken, Silvaner, Erste Lage 0,751 53

**2024 Dr. Heger *Pferd Willi* \*\*\***

Baden, Silvaner, Old Vines 0,751 80

Upon request, you will receive a list of ingredients for declaration-required additives & allergens.

All prices are in euros and include VAT

