



Suppe / soup

Spargelcremesuppe mit frischen Spargelstücken und Baguette ^{A Weizen/G} 5,90 €
 cream of asparagus soup with fresh cut pieces of asparagus and baguette

Vorspeise / starter

Salat vom weißen und grünen Spargel
 an weißer Balsamico-Kräuter Vinaigrette ^{2/J/N} 9,90 €
 salad of white and green asparagus with white balsamico herb dressing

Hauptgerichte / main dishes

Portion Pfälzer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln,
 Sauce Hollandaise und geklärter Butter ^{A Weizen/C/G/I} 16,90 €
 fresh harvested asparagus with new potatoes, sauce Hollandaise
 and melted butter

dazu empfehlen wir/ additionally we recommend:

Kräuterpfannkuchen ^{A Weizen/C/G} 4,90 €
 herbal pancake

Gekochten Schinken ^{2/3} 5,90 €
 boiled ham

Serranoschinken ^{2/3} 6,90 €
 ham serrano

Schnitzel „Wiener Art“ ^{A Weizen/C/G} 7,90 €
 escalope „Vienna style,“

Gebratenes Lachssteak ^D 8,90 €
 roasted steak of salmon

Rumpsteak vom Grill 10,90 €
 grilled steak of rump

Desserts / dessert

Rhabarberkompott mit Vanilleeis und Crumble ^{A Weizen/C/G} 5,90 €
 stewed rhubarb with vanilla ice-cream and crumble

Hausgemachtes Erdbeersorbet mit Sekt aufgegossen ³ 6,90 €
 homemade sorbet of strawberries infused with sparkling wine

Zusatzstoffe / additives Allergene Zusatzstoffe

¹ Farbstoff/ coloring, ² Antioxidationsmittel/ antioxidants, ³ Konservierungsstoff/ preservative, ⁴ Chinin/ quinine
⁵ Süßungsmittel/ sweetener ⁶ Koffein/ caffein, ⁷ Phenylalaninquelle / phenylalanin, ⁸ geschwefelt/ sulphured,
⁹ Geschmacksverstärker/ flavour enhancer

^A Weizen(Gluten) / ^B Krebstiere / ^C Eier / ^D Fisch / ^E Erdnüsse / ^F Soja / ^G Milch / ^H Schalenfrüchte
^I Sellerie / ^J Senf / ^K Sesamsamen / ^L Lupine / ^M Weichtiere / ^N Schwefeldioxid und Sulfit