

## Unsere frühlingshafte Schmankerl´n - Karte

Feine Spargelcremesupp´n mit an Schuss Riesling verfeinert und a weng Sahne oben d´rauf Asparagus cream soup refined with Riesling and a scoop of whip cream	3,00 Euro
Der Klassiker: Weißer Spargel mit aufg´schlagener Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu Salzkartoffeln White asparagus with „Sauce Hollandaise“ or melted butter, served with boiled potatoes	13,00 Euro
<u>dazu können Sie wählen:</u> <u>you can choose:</u>	
kleines Schnitzel Wiener Art small breaded pork cutlet	4,00 Euro
Wacholderschinken juniper ham	4,00 Euro
Buntbarschfilet Tilapiafilet (chichlid fish)	6,00 Euro
Frühlingsalat Salatteller aus vielerlei Salaten, dazu in Butter geschwenkte Spargelstücke und frische Erdbeeren, serviert mit Biertreberbrot Mixed salad platter made with various salads, asparagus and strawberries, served with brewer´s multi grain bread	10,00 Euro
Zarte Medaillons vom Schweinefilet, natur ´braten, in Spargel-Rieslingsoß´, dazu Butterspätzle und an bunten Salat Pork Tenderloin with asparagus Riesling sauce, served with Spätzle and mixed salad	14,00 Euro

