

## Unsere Spargelkarte

### notre carte d'asperges

**Spargelcremsuppe – crème d'asperges**

**6,20 €**

\*\*\*\*\*

**Spargel mit neuen Kartoffeln, Butter oder Sauce Hollandaise**

**Asperges avec pommes nouvelles, beurre fondu ou sauce hollandaise**

**17,90 €**

\*\*\*\*\*

**Spargel flämische Art – mit gehacktem Ei,  
Kartoffeln und heißer Butter**

**Asperges à la flamande – avec un oeuf haché, pommes nature  
et beurre fondu**

**19,90 €**

\*\*\*\*\*

**Spargel Pfälzer Art – im Kräuterpfannkuchen**

**Asperges á la palatina – dans une crêpe aux herbs**

**20,80 €**

\*\*\*\*\*

**Spargel mit gekochtem oder rohem Schinken, Kartoffeln, Butter  
oder sauce Hollandaise**

**Asperges avec jambon cuit ou cru et des pommes nature et sauce**

**24,80 €**

\*\*\*\*\*

**Spargel mit Räucherlachs und Kartoffeln**

**Asperges avec saumon fumé et pommes nature**

**25,80 €**

\*\*\*\*\*

**Spargel mit Schweinerückensteak oder Schnitzel ,dazu  
Kartoffeln,  
Butter oder Sauce Hollandaise**

**Asperges avec un steak de porc ou escalope avec des pommes nature,  
beurre ou sauce Hollandaise**

**26,80 €**

\*\*\*\*\*

**Portion heiÙe Butter oder Sauce Hollandaise 2,70 €**

**Portion beurre fondu ou sauce hollandaise 2,70 €**

### **Weinempfehlungen – vins recommandés**

**Riesling, Weingut Kallfelz, Mosel 0,5 L 15,80 € - 1,0 Liter 28,00 €**

**Weisser Burgunder, Weingut Prieler, Österreich 0,7 L 26,90 €**