

Spargelkarte

Vorspeisen

1/2 1/1

KOHLMANNNS warmer Spargelsalat im Pastetli serviert,
mit Baumnüssen, Gurken und Tomaten 13.50 / 19.50

Feuerkuchen mit Sauerrahm,
grünen Spargelspitzen und luftgetrocknetem Freilandschinken 24.50

Suppe

Jasmins Spargelsuppe 8.50

Hauptspeisen

Lachsfilet mit Jakobsmuscheln
auf einem Spargel-Kartoffelbett mit Hollandaise überbacken 34.50

Gebratene Maispoulardenbrust mit Portweinsauce,
eingelegten Feigen und einem Kartoffel-Spargelpüree 32.50

Saftiges Kalbssteak (220g)
mit jungen Bratkartoffeln und Spargelragout 46.50

Weisser badischer Spargel vom Hof Ziereisen 19.— / 28.50

Grüner Spargel aus der Region 18.— / 27.50

Gemischte Spargelportion 18.50 / 28.—

Serviert mit jungen Bratkartoffeln und
mit Hollandaise, Vinaigrette oder Mayonnaise

Dazu empfehlen wir

Portion gekochter Nusschinken 11.—

Portion luftgetrockneter Freilandschinken 11.—

Portion Nuss- und Freilandschinken gemischt 11.—

