

VEGAN

Frühlings „Pot au Feu“ mit verschiedenem Gemüse **13,50 EUR**

Spring "Pot au Feu" with mixed vegetables
C,E

**Frischer Frühlingsalat an Himbeeren Vinaigrette mit
gegrilltem Spargel und marinierten Erdbeeren** **14,50 EUR**

*Fresh spring salad on raspberry vinaigrette with
grilled asparagus and marinated strawberries*
A,D,E,F,G,I,K

VEGETARISCH / vegetarian:

**Linguine mit weißem und grünem Spargel an einer
scharfen Tomatensauce und Parmesanflocken** **18,90 EUR**

*Linguine with white and green asparagus served in a
spicy tomato sauce and parmesan flakes*
B,D,F,I,K

Vorspeise / Starter:

Spargelschaumsüppchen mit Streifen vom Parmaschinken 6,50 EUR

Asparagus creme soup with slices of parma ham
D,E,F,I,K

**Gebratener Spargel und confierte Garnelen an Frühlingsalat
mariniert mit Balsamico Dressing 19,50 EUR**

*Roasted asparagus and preserved prawns on marinated spring salad
with balsamico dressing*
A,B,D,E,L,F,I,K

Hauptspeise / Main Course:

**Hausgemachte Pizza mit frischem Spargel, Parmaschinken,
Parmesanflocken und Rucola 16,50 EUR**

*Homemade Pizza with fresh asparagus, parma ham,
parmesan flakes and rocket salad*
A,B,D,E,F,I,K

**Gefüllte Maispoularde an gebackenen grünen und
weißen Spargel mit Petersilien Risotto 23,80 EUR**

*Filled corn poulard on backed green and white asparagus
and parsley risotto*
D,E,F,I,K

Dessert / Sweet:

Heidelbeertörtchen mit Joghurtcreme 8,50 EUR

Blueberry tartlet with yoghurt creme
A,B,D,F,K