

# Spargelkarte 2012

## Suppe

- 950 Legierte Spargelsamtsuppe mit Einlage 4,90 €uro

## Vorspeise

- 951 Spargelcocktail mit Champignons  
und Schinkenstreifen in Sauce Vinaigrette 7,90 €uro

## Hauptgänge ohne Salat vom Büffet

- 956 Portion frischer Stangenspargel  
mit neuen Kartoffeln 16,20 €uro  
957 oder Kräuterflädle 16,20 €uro  
958 mit rohem und gekochtem Schinken  
dazu neue Kartoffeln 19,20 €uro  
959 mit Schinkenstreifen und Sauce Hollandaise  
überbacken dazu Sesamkartoffeln 19,50 €uro  
960 mit Schweinelendchen an dunkler Pfeffersauce  
und neue Kartoffeln 21,40 €uro  
961 mit Räucherlachsscheiben  
und Sesamkartoffeln 22,40 €uro  
962 mit Kalbsschnitzel und Kräuterflädle 23,70 €uro  
963 mit argentinischem Hüttsteak  
dazu Kräuterbutter und neue Kartoffeln 23,50 €uro

## Tellergerichte ohne Salat vom Büffet

- 952 Toast „Schwetzinger Art“  
frischer Stangenspargel auf Toast  
mit gekochtem Schinken  
und Sauce Hollandaise überbacken 15,40 €uro  
954 Kleine Portion frischer Stangenspargel  
im Kräuterflädle 15,00 €uro  
955 Kleine Portion frischer Stangenspargel  
mit Putenschnitzel und neuen Kartoffeln 17,20 €uro

Dazu von unserem reichhaltigen Salatbüffet eine  
Salatschüssel zusammengestellt nach Ihrer Wahl für 4,00 €uro

## SPARGELPLATTE

Frischer Stangenspargel

an einen Variation vom gebratenem St. Petersfischfilet, Dorade Royal  
und Roter Meerbarbe dazu Sesamkartoffeln und Kräuterflädle  
sowie gebratenen Sherrytomaten serviert mit Sauce Hollandaise

und zerlassener Butter

964

Für 1 Person 29,90 €uro

965

Für 2 Personen 50,90 €uro

Alle Spargelgerichte servieren wir wahlweise  
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter