



Spargel, Spargel, Spargel - ein Hochgenuss!

**Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
Gebratenes Schweinefilet
Hausgemachte Kräuterbutter
Salzkartoffeln mit zerlassener Butter**

**Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
Roher und gekochter Schinken
Gebratenes Schweinefilet mit Champignons
Hausgemachte Kräuterbutter
Salzkartoffeln mit zerlassener Butter**



**Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln mit zerlassener Butter
Rumpsteak**

*Wir beziehen den Spargel vom Gut Holsterfeld
„ökologischer/biologischer Landbau“*

**Erntefrischer Spargelsalat
Frische Wildkräutersalate an weißer Vinaigrette,
krossem Bacon dazu Toast
Hausgemachte Kräuterbutter**



**Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
Roher und gekochter Schinken
Salzkartoffeln mit zerlassener Butter**

**Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
Paniertes Schweineschnitzel
Salzkartoffeln mit zerlassener Butter**

