

Spargel – „Frühlingsluft in Stangen“

Regionaler Spargel aus Tettngang
vom Spargelbauer Landerer

Frischer Stangenspargel
zerlassene Butter
€ 22,00

Frischer Stangenspargel
Sauce Hollandaise
€ 22,00

Frischer Stangenspargel
„polnische Art“ buttrige Semmelbrösel Ei Petersilie
€ 23,00

Frischer Stangenspargel
Streifen vom gekochten Schinken
mit Parmesan überkrustet
€ 23,00

Ragout vom Landerer Spargel grün und weiß
im Kräuterflädle
Sauce Hollandaise
€ 24,00

Frischer Stangenspargel Fischknusperle
Sauce Bearnaise
€ 26,00

Frischer Stangenspargel gebratenes Felchenfilet
Schnittlauchsößle
€ 31,00

Frischer Stangenspargel gebratenes Bodensee-Kretzerfilet
Krebsschaumssößle
€ 36,00

S

C

H

W

E

D

I

Frischer Stangenspargel Schweinelendchen
Bratensoße
€ 25,00

Frischer Stangenspargel Wiener Schnitzel
Bärlauch-Hollandaise
€ 29,00

Frischer Stangenspargel Kalbssteak
Morchelrahmsoße
€ 34

Zu allen Spargelgerichten servieren wir Salzkartoffeln

Auf Wunsch servieren wir gerne anstatt Kartoffeln
zwei Kräuterflädle
Aufpreis € 3,50

Zusatz-Beilagen zum Spargel:

Gemischte Schinkenplatte
Gekocht – Schwarzwälder – Serrano € 8,00
Kräuterrührei € 4,20
Sauce Hollandaise € 1,90
Sauce Bernaise € 1,90
Kräuterbutter € 1,50
Bärlauchsoße € 1,90
Kräutersoße (Fisch) € 1,90

Lobdichtung für den Spargel (ursprünglich aus Walbeck)

"Die Rose ist schon oft besungen,
das Veilchen und der Fliederstrauß.
Jedoch kein Dichter lobt den Spargel.
Ich mein, der verdient es auch.
Ich fühl' mich immer wie verhext,
in Tettngang, wenn der Spargel wächst."

S

C

H

W

E

D

I