

Spezialitäten der Saison / Spécialités de la saison

Spargelcremesuppe Soupe d'asperges à la crème	6,00 €
Spargel Flammkuchen Schwarzwälder Schinken, Sauce Hollandaise - überbacken Tarte flambée aux asperges, jambon de forêt noir, Sauce Hollandaise - gratinée	13,80 €
Spargelsalat, Flusskrebse, Zanderfilet Salade d'asperges, écrevisse, filet de sandre	17,80 €
1 Bund frischer Spargel, Kartoffeln oder Kratzete, Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter oder Mayonnaise 1 botte d'asperges, Pommes de terre ou Kratzete (sorte de crêpes aux herbes), Sauce Hollandaise ou beurre fondu ou Mayonnaise	19,80 €
mit / avec:	
Schwarzwälder Schinken, gekochtem Batzenberger Schinken Jambon de forêt noir, jambon cuit de batzenberg	6,80 €
Schnitzel paniert / Escalope panée	4,80 €
Lachsfilet vom Grill / Filet de saumon grillé	6,80 €
Hausgemachte Maultaschen, Spargel-Kräuterragout Maultaschen fait maison, ragoût d'asperges aux herbes	14,80 €
„Frühlings“ Puten Cordon bleu (gefüllt mit Putenschinken, Frischkäse, Spargel), Kräuterkartoffeln Cordon bleu de dinde de façon printanière (Jambon de dinde, fromage frais, asperges), pommes de terre aux herbes	16,80 €
Gebratenes Zanderfilet, Kräuterkartoffeln, Spargelragout Filet de sandre grillé, pommes de terre aux herbes, ragoût d'asperges	19,80 €

Dessertempfehlung / Propositions de Dessert

Erdbeerbecher-Erdbeeren, Vanilleeis, Sahne Coupe aux fraises-fraises, glace à la vanille, chantilly	7,90 €
Crème Brûlée, Früchte Crème Brûlée, fruits	6,50 €
Café Gourmand, Espresso, Vanilleeis, Mini-Eclairs Café Gourmand, Espresso, glace à la vanille, mini-éclairs	5,50 €