

# Wochenkarte

## Empfehlung Monatswein

Chardonnay aus Südafrika -fruchtig / trocken 0,2L	6,80 €
Merlot aus Italien -fruchtig / trocken 0,2L	6,80 €

**Spargelcremesuppe** 6,50 €

**Portion Stangenspargel ( 500g Rohgewicht )**  
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise  
und Heidekartoffeln 22,90 €

**Wahlweise zum Spargel**  
mit Schwarzwälder Schinken  
**oder**  
Schweine Schnitzel +8,50 €

**Portion Stangenspargel Mediterran**  
mit Tomate, Zwiebeln, Basilikum, Knoblauchöl  
und Garnelen dazu Baguette 26,90 €

**Gebratene Maischolle ( 08.05.- 19.05. )**  
mit Kartoffel-Specksalat einmal serviert 19,90 €  
Maischolle zweimal serviert 24,90 €

**Frische Erdbeeren**  
mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahnehaube 8,50 €  
**mit Eierlikör extra** 1,50 €

**Afogato**  
eine Kugel Vanille Eis in einem heißen Espresso 5,90 €

## Mittagstisch

<b>Donnerstag 02.05.</b> 10,00 € Bunte Gemüsepfanne mit Hähnchenbrust und Spargel in Rahm	<b>Freitag 03.05.</b> 13,00 € Pannfisch, gebratenes Fischfilet auf Bratkartoffeln und Senf Sauce
<b>Donnerstag 09.05.</b> <b>Christi Himmelfahrt</b>	<b>Freitag 10.05.</b> 13,00 € Seelachsfilet auf Gurkengemüse in Rahm und Reis
<b>Donnerstag 16.05.</b> 10,00 € Leberkäse an Röstkartoffeln und Krautsalat	<b>Freitag 17.05.</b> 13,00 € Fischwürfel in Gemüse-Kräuter Sud im Reisrand
<b>Donnerstag 23.05.</b> 10,00 € Spargelgemüse mit Zucchini, Pasta und Würfelschinken	<b>Freitag 24.05.</b> Zartes Matjesfilet mit Butterbohnen und Kartoffeln