

DER CHEF EMPFIEHLT:

Feine SPARGELCREMESUPPE 6,50

*FRISCHER SPARGEL mit Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln und 17,50*

*SCHWEINEMEDAILLONS gebraten, an feiner Kräuterrahmsauce
mit frischem Spargel und Petersilienkartoffeln 21,50*

*WIENER SCHNITZEL VOM KALB
mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln 22,50*

*MEDAILLONS VOM LAMMRÜCKEN, auf Rotweinsauce
mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln 27,50*

*COUPE „ROMANOFF“ - Vanilleeis mit frischen Erdbeeren
und Schlagobers 8,20*