

**Kartoffelsuppe mit Brot**

*Potatoesoup with bread*

4,50 €

**Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage**

*Asparagus cream soup*

4,90 €

**Salat von grünem und weißem Spargel mit Erdbeeren und Mango mariniert dazu  
italienischer Landschinken**

*Salad of green and white asparagus marinated with strawberries  
and mango accompanied by italian ham*

10,10 €

**Portion Spargel mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise**

*Portion of asparagus with herb potatoes and hollandaise sauce*

13,80 €

- mit gekochtem Schinken – *with boiled ham* 15,20 €
- mit Schweineschnitzel „Wiener Art“ – *with pork escalope* 16,80 €
- mit Rindersteak und Kräuterbutter– *with a steak* 19,80 €

**Gebratenes Hechtfilet an Spargel Bärlauch Ragout mit Salzkartoffeln**

*Fried pike fillet with asparagus wild garlic sauce with boiled potatoes*

19,90€

**Renkenmatjes „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln**

*Pickled white fish with sour cream and potatoes*

13,50 €

**Schweinsbraten mit Semmelknödel und Krautsalat**

*Roasted pork with bread dumplings and cabbage salad*

10,40 €

**Kalbsrahmgulasch mit Spätzle**

*Veal goulash with „Spätzle“*

14,80 €

**Hausgemachte Bratensülze mit Bratkartoffeln und Remoulade**

*Homemade aspic with roast of pork with fried potatoes and sauce remoulade*

8,20 €

**Riesen-Windbeutel mit Erdbeeren, Sahne und Eis**

*Choux bag with strawberries, ice cream and whipped cream*

7,50 €