



Fließend schwäbisch.

Spargelsaison 2012

unser Küchenchef empfiehlt:

„Cappuccino vom weißen Spargel“ 6,50 €
(feine Santsuppe vom hiesigen Spargel mit Milchschaum, rotem Pfeffer und frischen Kräutern)



Von ganzem Herzen hier.

Duett aus „Spargel und Tomate“ 6,50 €
(feines Duett aus Paradiesäpfeln, Spargel, Rahm und frischen Kräutern)

Spargelsalat „Mimosa“ 6,50 €
(lauwarmer Spargel mit Eiern, frischen Kräutern und gekochtem Schinken) 1, 2



Spargelragout „De Parma“ 13,50 €
(cremiges Ragout vom Spargel mit Käsehaube und Schinken) 1

Spargelpfanne „Crevetta“ 16,20 €
(Spargelspalten in der Pfanne gebraten mit Paprika, Zwiebellauch, Kräuterbutter, Schinkenstreifen und Scampis) 1, 2



Portionsspargel: (ca. 500 g)

mit Hollandaise, Butter und Kartoffeln 1, 4, 5 11,50 €
- mit feinem rohen Schinken 1 14,00 €
- mit Schnitzel „Wiener Art“ 15,50 €
- mit zart rosa gebr. Rumpsteak 17,50 €



Spargelplatte „Boxengasse“ (ab 2 Personen)
pro Person 16,50 €
(Überraschung des Hauses auf der Platte serviert) 1, 4, 5

