

Suppe:

Cremige Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen	7,80
Cremige Bärlauchcremesuppe mit Croutons und Sahnehaube	7,80

Salat:

Salat Milanese bunt gemischte Blattsalate in Parmesan-Dressing mit Spargelstücken, roher Schinken, Tomaten, Radieschen und Croutons	17,80
Wildkräutersalat in Honig-Senfdressing mit Zwiebeln, Cocktailtomaten, Gurken und Feta, garniert mit gegrilltem weißem Stangenspargel und Kalbsteakstreifen	20,80

Nudeln | Reis:

Spring-Bowl mit Wildreis, gegrilltem Spargel, u. Mango, gebr. Paprika, Radieschen, Wildkräuter, Feta und Erdnüssen mit Lachs + 5,80	16,80
Bärlauch-Ravioli Ravioli mit Bärlauch-Ricottafüllung in zerlassener Zitronenbutter, garniert mit grünen Spargelstücken und Parmesanspänen	18,80

Fleisch | Spargel:

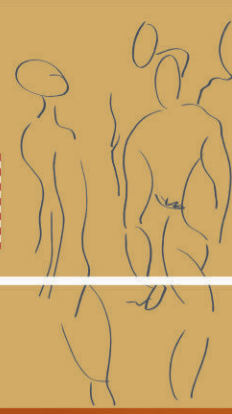
Frischer Pfälzer Stangenspargel mit Schinken (roh oder gekocht), zerlassener brauner Butter oder Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	23,80
Goldgelb paniertes WIENER SCHNITZEL vom Kalb mit frischem Pfälzer Stangenspargel in Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	28,80
Gegrilltes Rumpsteak Edenkoben mit frischem Pfälzer Stangenspargel und gebratenen Champignons in Bärlauchbutter, dazu neuen Kartoffeln	35,80

Fisch:

Lachssteak auf Bärlauchbuttersahne mit frischem Pfälzer Stangenspargel und neuen Kartoffeln	29,80
--	-------

Dessert:

Mousse au Chocolat Crème Brûlée Panna Cotta mit Waldbeeren	7,80
--	------



Soups:

Asparagus cream soup, topped with whipped cream	7,80
Wild garlic cream soup with croutons, topped with whipped cream	7,80

Salads:

Salad Milanese colourful mixed salads in a parmesan-vinaigrette with asparagus, ham, tomatoes, radishes and croutons	17,80
---	-------

Wild herb salad in a honey mustard vinaigrette, onions, cherry tomatoes, cucumber and feta cheese, garnished with grilled asparagus and grilled veal stripes	20,80
---	-------

Pasta | Rice:

Spring-Bowl with wild rice, grilled asparagus, mango, grilled bell pepper, radishes, wild herbs, feta and peanuts additional with grilled salmon + 5,80	16,80
--	-------

Wild garlic ravioli Ravioli stuffed with wild garlic - ricotta in a lemon butter sauce, garnished with green asparagus and parmesan	18,80
--	-------

Meat | Asparagus:

Fresh palatine asparagus with ham (raw or cooked), brown butter or sauce hollandaise and new potatoes	23,80
--	-------

Bredded WIENER SCHNITZEL of the veal with fresh palatine asparagus in a sauce hollandaise and new potatoes	28,80
--	-------

Grilled Rump steak Edenkoben with fresh palatine asparagus and sauted mushrooms in wild garlic butter, served with new potatoes	35,80
--	-------

Fish:

Grilled salmon steak servd with a wild garlic butter cream sauce, fresh palatine asparagus and new potatoes	29,80
---	-------

Dessert:

Mousse au Chocolat Crème Brûlée Panna Cotta with wild berries	7,80
---	------