

Spargel aus Schwetzingen

Vorspeisen

<i>Aufgeschlagene Spargelcremesuppe mit Einlage</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Salat vom Stangenspargel, mit Radieschen-Kräuter-Vinaigrette</i>	<i>17,60 €</i>
<i>wahlweise mit gebratenen Garnelen</i>	<i>+4,00 €</i>
<i> Thunfisch-Sashimi</i>	<i>+9,50 €</i>

Hauptgerichte

<i>Spargelgemüse mit paniertem Schweineschnitzel „Wiener Art“ und neuen Kartoffeln</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Gefüllter Kräuter-Crêpe mit Spargelgemüse und Schinken</i>	<i>20,90 €</i>
<i>Pasta mediterran mit Spargelspitzen und Rucola, dazu Parmesan, Kirschtomaten und Pinienkerne</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Die Portion Stangenspargel mit Neuen Kartoffel oder Kräuter-Crêpe, zerlassener Butter oder hausgemachte Hollandaise</i>	<i>26,50 €</i>
<i>wahlweise mit gemischtem Schinkenteller</i>	<i>10,00 €</i>
<i> Schweineschnitzel „Wiener Art“</i>	<i>10,00 €</i>
<i> gegrilltes Lachssteak</i>	<i>16,80 €</i>

Dessert

<i>Marinierte Erdbeeren mit Vanille-Eis</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Dessert „Theodors“ Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer, Grand Marnier, Vanilleeis und Schlagsahne</i>	<i>12,50 €</i>