

## DER CHEF EMPFIEHLT

Kleine Portion    Grosse Portion

### Vorspeisen

<b>Lauwarmer Spargelsalat an Gemüsevinaigrette</b>	13.50
<b>Lauwarmer Spargelsalat an Gemüsevinaigrette</b> mit Black Tiger Riesencrevetten	19.50
<b>Melone mit Rohschinken</b>	15.50
<b>Spargelcremesuppe</b>	9.50

### Hauptgänge

<b>Portion Spargeln mit Sauce Hollandaise und neue Bratkartoffeln</b>	32.50
<b>Portion Spargeln mit Sauce Hollandaise und Rohschinken</b> dazu neue Bratkartoffeln	35.50
<b>Spargelrisotto</b>	28.50
<b>Zanderfilet im Sesammantel gebraten</b> mit Spargeln an Sauce Hollandaise und neuen Bratkartoffeln	37.50
<b>Kalbsschnitzel</b> mit Spargeln an Sauce Hollandaise und neuen Bratkartoffeln	38.50
<b>Schweinsfiletmedaillon</b> mit Spargeln an Sauce Hollandaise und neuen Bratkartoffeln	34.50
<b>Hausgemachter Hackbraten an Morchelrahmsauce</b> mit Gemüsebouquet und Nudeln	29.50
<b>Rindsentrecôte nach Art des Hauses Black Angus (200 gr.)</b> in Tranchen geschnittenes Entrecôte mit hausgemachtem Café de Paris überbacken, Gemüsebouquet und Pommes frites	45.50