

Speisekarte

Feine Spargelrahmsuppe mit Räucherlachsstreifen
und Schnittlauch 5.50

Hausgemachte Kräftleibe mit Brätpätzle und Gemüse 5.-

Vorspeise

"Dreierlei vom Spargel", fermentierter Spargel
Spargel-Panna cotta und Spargelquiche 7.90

Salate

Verschiedene Salate mit gebratenen Putenbruststreifen 9.90
in pikantem Senfdressing

Bunter Salat mit Scamorza, Oliven, gebratenen Artischocken
und Cocktailtomaten in pikantem Tomatendressing 10.90

Knackige Salate mit hausgebräutem Saibling 11.90
in weißer Balsamico-Basilikumvinaigette

Zu den Salaten servieren wir einen Brotkorb.

Schweinerückensteak nach "Bernese Art" mit Kochschinken, Apfel
und Käse überbacken auf Rieslingrahmsauce 12.50
dazu hausgemachte Spätzle und Möhchen

Putenbruststeak scharf mariniert nach "Jamaican Art" 12.50
mit gebratenen Paprika, roten Bohnen, Zwiebeln und Erdnüssen
mit Reis dazu kleiner Salat

Maishähnchenbrust mit Ziegenkäse und Aprikose gefüllt 13.50
in Sherryrahmsauce dazu gebratene Gnocchis und Möhchen

Zanderfilet gebraten an Paprika-Polenta, gebratenen Bacon 16.-
und Bohnen

Schweinemedaillons in Basilikumrahmsauce mit Zuckererbsenschoten-
Spargelgemüse und geschmorten kleinen Kartoffeln 17.-

Rodtaler Jungbullensteak in Thymianjus 17.90
an knusprigen Fingernudeln und geschmorten roten Zwiebeln

Deftige Kässpitzen in Gorgonzolasauce mit Röstzwiebeln 8.90

Orientalisch gewürztes Ragout von Spinat, Tomate und Backpflaumen
dazu knusprige Bauernrösti und Salat 9.90

Nordafrikanisch gewürzte, gebackene Aubergine mit gebratenem Tofu
und Cranberries an Orangen-Pistazienbulgur 11.50

Tagliatelle nach "Kalifornischer Art" mit gebratenen, grünen Spargel,
Basilikum, Chili, roten Zwiebeln, Knoblauch, Cocktailtomaten und
Zitrone, angerichtet mit gehobellen Grana Padano 12.90

Dessert

Topfenknödel mit Aprikosen gefüllt in braunen Butterbrüseln 5.50

Feines Hollunderblikken-Minzmousse auf Erdbeersode 5.50

Milch-Eiscremedon mit geschmorkten Erdbeeren und grünem Pfeffer 5.50

Verschiedene Käsespezialitäten mit Weintrauben, Feigenessig
und Brot 8.20

Abensberger Spargel

Weißer Spargel "Klassisch" mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter dazu kleine Kartoffeln 12.50

Weißer Spargel "Küchenmeister Art" mit Kochschinken 13.50
und Käse überbacken an gebutterten kleinen Kartoffeln

Weißer Spargel "Italienisch" mit Tomatenscheiben und
Mozzarella überbacken an Salatbouquette 13.-

Weißer Spargel mit raffinierte Balsamico sauce 13.50
Serranoschinken und Bauernbaguette

Grüner Spargel mit Limetten-Koriander-Hollandaise 14.50
Räucherlachsroschen und Rösti

Weißer und grüner Spargel gebraten in pikant scharfer Thaisoße
angerichtet mit gebratenen Garnelenschwänzen und Reis 16.50