

Frühling

in der
Kreuztanne...



Spargelmenü

Cremige Spargelsuppe (A/G)
mit frischen Kräutern
(€ 6,20)

Filet vom Norwegischen Lachs (A/D/G)
an Spargelragout und Bandnudeln mit Bärlauchpesto
(€ 14,20)

Parfait von frischen Erdbeeren (C/G)
mit Minze verfeinerter Spargelsalat und Limettenglace
(€ 5,90)

€ 28,50



Gerne können Sie auch einzelne Komponenten aus dem Menü wählen!

Spargel Genuss



in der Kreuztanne...

Cremige Spargelsuppe (A/G) mit frischen Kräutern	€ 6,20
Cremesuppe vom frischen Bärlauch (A/G)	€ 6,30
Spargelsülze nach „Art des Hauses“ (A/I/1) mit Schwarzwälder Schinken und Toast	€ 6,90
Frischer Stangenspargel (C/G) mit Petersilienkartoffeln hausgemachte Sauce Hollandaise oder Butter	€ 13,80
kombinierbar mit:	
Kochschinken von der Fleischerei Köhler aus Clausnitz (1)	€ 4,00
Schnitzel vom Duroc Schwein (A/C)	€ 5,00
Filet vom Norwegischen Lachs (D)	€ 5,20
Gepökelte Rinderzunge (1)	€ 5,00
Parmaschinken (1)	€ 4,80
Spargel „Mornay“ (A/G) mit feiner Parmesansauce servierter Stangenspargel, an Petersilienkartoffeln und kleinem bunten Salat	€ 14,90
PARFAIT VON FRISCHEN ERDBEEREN (C/G) mit Minze verfeinerter Spargelsalat und Limettenglace	€ 5,90
UNSERE WEINEMPFEHLUNG:	
Winzergenossenschaft Meißner Weißburgunder Q.b.A. trocken 2016	
0,25l	€ 6,50
0,75l	€ 19,00