

# Alle Jahre wieder – die Spargelzeit



## Spargelsalat

weißer Balsamico und Olivenöl | frische Erdbeeren | Weißgebäck <sup>AI M</sup>

---

## Bruschetta – goldgelb angeröstet

Spargelpesto | gebratenes Spargelduett | Coppaschinken <sup>AI HI M</sup>

---

## Crèmesuppe vom weißen Spargel

Spargel­einlage | Weißgebäck <sup>AI GI M</sup>

---

## Portion frischer Spargel vom Nicklas´ Hof

Sauce Hollandaise | Kräuterkartoffeln <sup>CI GI M</sup>

---

## 2 kleine, knusprige Schweineschnitzel

frischer Spargel | Sauce Hollandaise | Kräuterkartoffeln <sup>AI CI GI M</sup>

---

## Lachsfilet – mit Semmelbrösel-Butter überbacken

gebratener grüner Spargel | frische Pasta | Zitronen-Dill-Sauce <sup>AI DI GI M</sup>

---

## Flanksteak vom Rind, medium gegart – ca. 250g

weißer Spargel | Kartoffel-Spargelrösti | geschmolzene braune Butter <sup>AI CI GI M</sup>