

Maischollenzeit

Große Portion Maischollen⁶
aus der Butterpfanne,
dazu Salzkartoffeln und
Salat¹

28,50



Gefülltes Schollenfilet⁶
mit Blattspinat - Krabbenfüllung^{3,4}
und Sauce Choron^{1,5} gratiniert,
Salzkartoffeln

34,90

Nordseescholle „Hohes Haus“⁶
mit feiner Auflage
von Zwiebel - Röstspeck
und Krabben^{3,4},
Salzkartoffeln, Salat¹

37,90

1 Lactose
4 Benzolsäure

2 Lupinen
5 Hühnerei

3 Krustentiere
6 Gluten

Deutscher Spargel



Legierte Spargelcremesuppe^{1,5}
mit Einlage, Sahnehaube¹ 9,50
mit Krabbenfleisch^{3,4} 11,90

Flammkuchen^{1,5,6} mit Spargel
auf Bärlauchschmand
Sauce Hollandaise, rote Zwiebelringe
und mit Käse gratiniert 21,90

Portion Deutscher Stangenspargel
mit zerlassener Butter,
Sauce Hollandaise^{1,5}
und Kleikartoffeln 23,50

wahlweise mit

gemischter Schinkenplatte +11,50
Seelachsfilet⁶ +12,90
Schweinerückenschnitzel^{5,6} +13,50
Maischolle⁶ +13,50
Jungschweinmedaillons +14,50
rosa gebratene Lammfilets +22,90
200 g Rinderfilet +28,50

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Hohes Haus „Grau“

Weingut Friedrich Kiefer, Baden
Ein Allroundtalent!

Trocken, typischer Duft nach hellem Obst,
fruchtig, frisch

Flasche	0,75l	25,50
Glas	0,20l	7,50
Glas	0,10l	4,20