



## Endlich SPARGELZEIT...

**Frischer regionaler  
Spargel vom Hof Landerer aus  
Meckenbeuren-Schwarzenbach**

### Unsere Spargelgerichte

<b>Hausgemachtes Spargelcremesüppchen mit Spargelstücken</b>	<b>6,20 €</b>
<b>Karamellierter Ziegenfrischkäsetaler auf Spargelsalat mit gehaktem Ei, Kirschtomaten und Kräutern</b>	<b>12,90 €</b>
<b>Frühlingsnudeln: hausgemachte Bandnudeln in Bärlauchsauce mit Kirschtomaten, Spargelstücken und Grana Padano</b>	<b>18,50 €</b>
<b>Portion Stangenspargel mit zerlassener Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise dazu Kartoffeln</b>	<b>21,50 €</b>
<b>Portion Stangenspargel mit Kräuterpfannkuchen und hausgemachter Sauce Hollandaise</b>	<b>22,50 €</b>

**Darf es etwas leckeres zum Spargel dazu sein?!?**

<b>Schwarzwälder Rohschinken und Wacholderschinken</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Kleines paniertes Schweineschnitzel</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Gebrautes Zanderfilet</b>	<b>9,20 €</b>
<b>Gebrautes Schweinefilet</b>	<b>9,20 €</b>