

Abensberger Spargel

Weißen Spargel "klassisch" mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter dazu kleine Kartoffeln 12.-50

Weißen Spargel "Küchenmeister Art" mit Kochschinken 13.-50
und Käse überbacken an gebackenen kleinen Kartoffeln

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

Weißen Spargel mit raffinierter Balsamicosauce 13.-50
Serranoschinken und Bauernbaguette

Grüner Spargel mit Dillen-Koriander-Hollandaise
Räucherlachsstückchen und Rösti 14.-50

Weißen und grünen Spargel gebraten in pikant-scharfer Thaisoße
angerichtet mit gebratenen Garnelenschwänzen und Reis 16.-50