



## Spargelzeit

<b>253</b>	<b><i>Spargelcremesuppe mit Croutons</i></b>	<b>5,50 €</b>
<b>263</b>	<b><i>Kräuter Crêpes gefüllt mit Saft-Schinken, Brandenburger Spargel dazu Soße Hollandaise</i></b>	<b>12,80 €</b>
<b>333</b>	<b><i>Portion Brandenburger Spargel ca. 300 g mit Sauce Hollandaise oder Zerlassene Butter und Baguette</i></b>	<b>12,80 e</b>
<b>335</b>	<b><i>Portion Brandenburger Spargel mit Kartoffeln ca. 250 g Sauce Hollandaise oder Zerlassene Butter</i></b>	<b>13,80 €</b>
<b>336</b>	<b><i>Portion Brandenburger Spargel mit Serrano-Schinken ca. 250 g mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Zerlassene Butter</i></b>	<b>15,80 €</b>
<b>337</b>	<b><i>Schnitzel vom Märkischem Landschwein dazu Brandenburger Spargel ca. 250 g mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Zerlassene Butter</i></b>	<b>18,80 €</b>
<b>339</b>	<b><i>Zanderfilet mit Dill-Kartoffeln Brandenburger Spargel und Sauce Hollandaise</i></b>	<b>18,80 €</b>

**Begleitend zum Spargel  
junger Rivaner vom Weingut „Hex von Dasenstein“**

<b>Schoppen 0,2 l</b>	<b>6,20€</b>
<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>22,00 €</b>