



Kreationen mit frischem Spargel aus unserem Spreewald

<i>Spargelcremesüppchen mit Sahnetupfer/A,I</i>	<i>5.50</i>
<i>Spargelsalat mit Serranoschinken & gezupften Kräutern in einem deftigem Öl-Essig-Sud & Baguette/A</i>	<i>13.50</i>
<i>Spaghetti an Spargel-Garnelen-Gemüse-Ragout/A,C,I</i>	<i>14.50</i>
<i>Spargel-Kochschinken-Rouladen mit Käse & Thymianblüten-Honigbutter gratiniert an Zitronenkartoffeln/A,I,M</i>	<i>18.50</i>
<i>Spargel „Klosterkeller- Art“ (eine Blattspinat-Frischkäse-Knoblauch-Variation, gratiniert) & Petersilienkartoffeln /I,M</i>	<i>16.50</i>
<i>Spargel(250g Rohgewicht) mit Schnitzel/A,I,M an sc. hollandaise & Petersilienkartoffeln</i>	<i>17.50</i>
<i>Spargel(500g Rohgewicht) mit brauner Butter & Petersilienkartoffeln/A,M</i>	<i>16.50</i>
<i>Spargel(500g Rohgewicht) an rohem Schwarzwälder Schinken mit sc. hollandaise & Petersilienkartoffeln/I,M</i>	<i>17.50</i>

Wir wünschen Ihnen einen recht guten Appetit!