

# Frühlings-Empfehlung

## SEEFELDER SPARGEL VOM BODENSEE

<b>Spargelcrèmesuppe</b> mit Spargelstückchen und Sahnehaube	<b>6,20</b>
<b>Spargelsalat mit Kräuter-Vinaigrette</b> mit Tomaten und frischen Kräutern	<b>10,90</b>
<b>Spargelsalat mit Räucherlachs</b> mit Tomaten und frischen Kräutern in Essig-Öl Marinade	<b>12,90</b>
<b>Spargelsalat mit gekochtem und rohem Schinken</b> mit Tomaten und frischen Kräutern in Essig-Öl Marinade	<b>12,90</b>
<b>Seefelder Spargel</b> mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	<b>17,90</b>
dazu	
• gekochter und roher Schinken	<b>7,90</b>
• Zanderfilet	<b>9,50</b>
• Räucher und Graved Lachs	<b>9,90</b>
• Kalbsschnitzel	<b>11,90</b>
• kleines Rumpsteak	<b>11,50</b>

### Sommer-Limo

hausgemachte Limo  
mit Limetten, Minze und  
einem Hauch Maracujasaft

0,4l 4,10 € 1l 7,90 €

### Erdbeer-Rhabarber Limo

hausgemachte Limo  
mit Erdbeeren  
und Rhabarbernektar

0,4l 4,10 € 1l 7,90 €

### Aperol Sour

eine leckere süßsaure  
Erfrischung

0,25l 6,90 €