



*Unser Küchenchef  
Alexander Kortum  
empfiehlt Ihnen*

*Mainz-Finthener Stangenspargel*

*vom Spargelbauer Axel Weil  
frisch vom Spargelfeld auf Ihren Tisch*

*Spargelcrèmesüppchen "Finthener-Art"  
mit Spargelstückchen*

€ 7,80

*Salat von grünem und weißem Spargel  
mit gebratenen Garnelen  
an weißem Balsamico-Dressing*

€ 18,80

*Stangenspargel "Pasta "  
Spargelstückchen an Tagliatelle  
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto*

€ 17,50

**Stangenspargel " natur "**  
*neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise*

€ 20,80

**Stangenspargel " Mediterrane-Art "**  
*mit Zucchini, Kirschtomaten,  
Champignons, Basilikum  
neue Kartoffeln*

€ 21,80

**Stangenspargel mit Schinken**  
*nach Wahl mit Rheingauer Metzgerschinken  
oder luftgetrocknetem rohem Schinken  
neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise*

€ 25,80

**Stangenspargel mit Filet vom Wildwasserlachs**  
*in schäumender Butter gebraten  
neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise*

€ 31,80

**Stangenspargel Wiener Schnitzel vom Weidekalb**  
*neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise*

€ 32,80

