

*Unser Küchenchef Alexander Kortum  
empfiehlt Ihnen*

**Mainz-Finthener Stangenspargel**

*vom Spargelbauer Axel Weil  
frisch vom Spargelfeld auf Ihrem 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

**Ragout von grünen und weißen Spargel**

*serviert mit Mittelmeer Shrimps im Königin Pastetchen*

17,80

**Stangenspargel " Natur "**

*neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise*

20,80

**Stangenspargel " Mediterrane-Art "**

*mit Zucchini, Kirschtomaten,  
Champignons, Basilikum und neue Kartoffeln*

21,80

**Stangenspargel mit Schinken**

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

26,80

**Stangenspargel mit Filet vom Wildwasserlachs**

*in schäumender Butter gebraten,  
neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise*

29,80

**Stangenspargel Wiener Schnitzel vom Weidekalb**

*neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise*

34,80