### Spargelmenü

Bunter Spargelsalat mit Räucherlachstatar und Nordmeershrimps

Ketscher Spargel mit Kalbsrückensteak oder Seeteufelmedaillons Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln

Erdbeeren auf Rhabarberschaum mit Sorbet

55,00€

## Zum Ketscher Spargel empfehlen wir

2016er Weißburgunder Oktav Weingut Dr. Heger, Baden 0,751 - 29,00 €

2016er "Blauschiefer" Riesling trocken Weingut Dr. Loosen, Mosel 0,751 - 31,00 €

#### Kalte Vorspeisen

Salat vom Ketscher Spargel in Kräutervinaigrette 14,50 € Salat von grünem und weißem Spargel mit Coppa und Parmaschinken 17,50 €

#### Suppen

Spargelsud mit Parmaschinkenraviolis 9,50 € Spargelcrèmesuppe mit Räucherlachsklößchen 10,50 €

# Warme Vorspeisen

Spargel mit gekochtem Schinken im Crêpemantel 19,50 € Ketscher Spargel in Olivenöl mit Pinienkernen Kirschtomaten und geriebenem Parmesan 21,50 € Gratin von Spargelspitzen mit Seezunge, Hummer und King Prawns auf feinen Nudeln 27,00 €

#### Hauptspeisen

Ketscher Spargelteller mit paniertem Schweineschnitzel neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise 28,50 €

Portion Ketscher Spargel mit neuen Kartoffeln oder Speckpfannkuchen mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter 27,50 € (kl. Portion 23,00 €)

- dazu gemischter Schinken 9,50 €
- pochierte Lachsschnitte 11,50 €
- paniertes Kalbsschnitzel 13,50 €
- gegrillte King Prawns 15,50 €
- Kalbsrückensteak 19,50 €
- Rinderfiletsteak 19,50 €