

Spargelmenü

Bunter Spargelsalat
mit Lachstatar und Nordmeershrimps

Ketscher Spargel
mit Kalbsrückensteak oder Seeteufelmedaillons
Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln

Erdbeeren auf Rhabarberschaum
mit Sorbet

55,00 €

Zum Ketscher Spargel empfehlen wir

2017er Weißburgunder trocken
Weingut Karl-Heinz Gaul, Pfalz
0,75l - 25,00 €

2017er Riesling Tradition
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz
0,75l - 26,00 €

Kalte Vorspeisen

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

Suppen

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

Warme Vorspeisen

Spargel mit gekochtem Schinken im Crêpemantel 21,50 €
Ketscher Spargel in Olivenöl mit Pinienkernen
Kirschtomaten und geriebenem Parmesan 23,50 €
Gratin von Spargelspitzen mit Seeteufel, Hummer
und King Prawns auf feinen Nudeln 27,00 €

Hauptspeisen

Ketscher Spargelteller mit paniertem Schweineschnitzel
neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise 29,50 €

Portion Ketscher Spargel mit neuen Kartoffeln
oder Speckpfannkuchen mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter 29,50 € (kl. Portion 25,00 €)

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