

**Kulinarischer Kalender 16.05. – 27.05.2018**  
**„Majestät Spargel tanzt mit der Maischolle“**

**Als Aperitif empfehlen wir ein Glas**

„Erdbeer-Rhabarber-Cocktail“, alkoholfrei	0,15 l	3,90 €
...aufgespritzt mit einem Schuss Prosecco	0,15 l	4,50 €

**Vorspeise und Suppen**

Kalbfleisch-Sülzchen mit Spargelsalat und Kräuterschmand	9,50 €
Spargelcremesuppe mit Spargelstückerl, Kresse und Croutons	5,20 €
Rehkraftbrühe mit Kräuternockerl und grünem Spargel	5,50 €

**Hauptgerichte**

Hausgemachte Cannelloni mit Spargel-Frischkäse-Füllung auf Tomatenragout umlegt von Rukola, Kirschtomaten und Mozzarella	12,80 €
...dazu gebratene Schollenfilets mit Salbei und Rohschinken <sup>(4)</sup>	19,00 €
Ganze Maischolle „Finkenwerder Art“ mit Speck, Zwiebeln und Shrimps gebraten, dazu Röstkartoffeln und Salat	17,50 €
Pochierte Schollenfiletröllchen mit feiner Räucherlachs-Farce gefüllt auf Spargel-Gemüse-Ragout in Pernod-Sahne, dazu Reis	18,50 €
Portion Stangenspargel mit zerlassener Butter, Sauce Bèarnaise oder Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	14,00 €
...mit rohem oder gekochtem Schinken (80g)	18,50 €
...mit Filets von der Maischolle (160 g)	19,50 €
...einem Wiener Schnitzel (100g)	19,90 €

*...und dann gibt`s noch*

Zartes Kalbsrahmgulasch mit Paprika und Tomaten, gebratenen Champignons, Spinatspätzle und einem gemischtem Salat	16,80 €
---	---------

**Dessert**

Dunkles Schokoladen-Mousse mit marinierten Erdbeeren	6,90 €
--	--------