

Spargelzeit im „BAD“

Spargeln Vegetarisch

Spargeln „Hollandaise“	32.-
Spargeln „milanaise“ <i>mit Käse überbacken</i>	32.-

Spargelgratin "Hausart"	37.-
<i>Mit Schinken, Pilze, Tomaten, Käse und Kräutern</i>	
So isst unsere Senior-Chefin die Spargeln gerne.	

Fleisch und Spargeln

Entrecôte "Café de Paris" mit Spargeln	47.-
Rindsfilets "Combination" mit Spargeln <i>mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer</i>	56.-
Wienerschnitzel mit Spargeln <i>Kalbfleisch, zubereitet wie in Wien</i>	49.-

Fische und Spargeln

Zanderfilets "Bärlauchbutter" mit Spargeln <i>in Butter gebraten mit frischem Bärlauch verfeinert</i>	46.-
Zanderfilets „Mandeln“ mit Spargeln <i>in Butter gebraten mit Mandelnscheiben</i>	46.-

Zu unseren Spargelgerichten servieren wir Bratkartoffeln