



## **Spargelzeit in der „Alten Krone“**

### **Vorspeisen**

Hausgemachte Spargelcrèmesuppe	11.50
Frische Spargel an Sauce Hollandaise	16.50
Feiner Rohschinken mit frischen Spargeln an Sauce Hollandaise	18.50

### **Hauptgerichte**

Weissweinisotto mit Spargeln und frischem Parmesan	23.50
Frische Spargeln im Schinkenmantel mit Käse überbacken und hausgemachter Sauce Hollandaise angerichtet	26.50
Tagliatelle „Asparagi“ – Teigwaren mit Pouletfleisch und Spargeln an hausgemachter Sauce Hollandaise und Parmesan	27.50
Gerolltes Kalbsfleisch mit Spargeln und Gorgonzola gefüllt und mit neuen Kartoffeln serviert	35.50
Riesencrevetten vom Grill mit Spargeln an Sauce Hollandaise	37.50
Zartes Rindsfilet vom Grill mit Spargeln an hausgemachter Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	49.50

### **Desserts**

Frische Erdbeeren mit Schlagrahm	10.50
Coupe Romanoff mit Vanilleglace, Erdbeeren und Schlagrahm	13.50