

*Unser Küchenchef Alexander Kortum
empfiehlt Ihnen*

Mainz-Finthener Stangenspargel

*vom Spargelbauer Axel Weil
frisch vom Spargelfeld auf Ihrem Tisch*

Spargelcrèmesüppchen "Finthener-Art"

mit Spargelstückchen

€ 7,80

Salat von grünem und weißem Spargel

*mit gebratenen Garnelen
an weißem Balsamico-Dressing*

18,80

Stangenspargel " Pasta "

*Spargelstückchen an Tagliatelle
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto*

17,50

Ragout von grünen und weißen Spargel

serviert mit Mittelmeer Shrimps im Königin Pastetchen

17,80

Stangenspargel " Natur "

neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise

20,80

Stangenspargel " Mediterrane-Art "

*mit Zucchini, Kirschtomaten,
Champignons, Basilikum und neue Kartoffeln*

21,80

Stangenspargel mit Schinken

*nach Wahl mit Rheingauer Metzgerschinken
oder luftgetrocknetem rohem Schinken
neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise*

26,80

Stangenspargel mit Filet vom Wildwasserlachs

*in schäumender Butter gebraten,
neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise*

29,80

Stangenspargel Wiener Schnitzel vom Weidekalb

neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise

34,80