

Spargel -AA1- Spezialitäten – im Einhorn!

- * **Feine Spargelcreme** mit Spargelstücken und Croutons ^{1,2,A,G} 8,90€

- * **Süddeutsche Eierspätzle** mit weißem und grünem Spargel
in Rahm, Tomaten, Alpenkräutern und Bergkäse garniert ^{A,C,G} 19,90€

- * **Spaghettini mit frischem Spargel**, Räucherschinkenstreifen,
Sonnenblumenkernen und Kräutern, Rucolasalatgarnitur
und Parmesanraspeln ^{1,A,C,G} 21,90€

- * **Hähnchenbrustfilet in Sesammantel**
mit Spargelragout grün/weiß, dazu Kartoffelkroketten ^{1,2,A,D,G,I} 25,90€

Spargelgerichte „Klassisch“

- Portion frischer Stangenspargel** (ca. 500g) ^{1,2,A,G,} 23,90€

- * mit Schwarzwälder Landschinken ^{1,2,A,G,I} 26,90€
- * mit Allgäuer Kochschinken ^{1,2,A,G,I} 26,90€
- * mit Mix-Schinken ^{1,2,A,G,I} 26,90€
- * mit Räucherlachsstreifen und Dillspitzen ^{1,2,A,D,G,I} 27,90€
- * mit einem Schnitzel „Wiener Art“ ^{1,2,A,D,G,I} 28,90€

Zu allen „klassischen“ Spargelgerichten reichen wir Petersilienkartoffeln und
wahlweise zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise.

- * **Original Elsässer Flammkuchen** mit Crème fraîche,
Speckwürfeln und Zwiebeln ^{A,G} 16,50€

- * **Flammkuchen „Tomate-Mozzarella“** auf
Basilikumpesto-Crème fraîche, Rucolasalat
und Sonnenblumenkernen ^{1,A,C,G} 16,90€

- * **Flammkuchen „Berner Art“** mit mildem Gebirgskäse,
frischen Champignons, roten Zwiebeln
und Bergkräutern garniert ^{A,C,G} 16,90€

... als Dessert empfehlen wir:

- Tiramisu** auf Himbeersoßenspiegel, Kokosflocken, Fruchtgarnitur und
Sahnehäubchen ^{1,2,A,C,G,H} 8,90€