

Unser Küchenchef Empfiehlt

Suppen

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Spargelstücken	€ 6,50
Geschäumte Bärlauch Cremesuppe mit Kräutercroutons	€ 6,50

Vorspeisen:

Bunter, marinierter Salat vom weißen und grünen Spargel mit Bärlauch Vinaigrette getoppt mit Graved Lachs, Datteltomaten, knackigem Rucola und frischem Steinofenbaguette	€ 13,50
Lauwarme Spargelquiche mit Pecorino auf knackigem Feldsalat im Himbeerdressing und frischem Steinofen Baguette	€ 12,50

Unseren Spargel beziehen wir vom Spargelhof



Portion frischer Stangenspargel vom Spargelhof Wagner	€ 15,90
Port. Spargel mit gekochtem Schinken aus der Kloster Metzgerei	€ 17,90
Port. Spargel mit Kalksschnitzel aus der Oberschale	€ 22,80
Port. Spargel mit kleinem Schweineschnitzel „Wiener Art“	€ 19,80
Port. Spargel mit Schweinemedailles	€ 20,50
Port. Spargel mit Zander und Bärlauch Butter	€ 20,80
Port. Spargel mit gegrillter bayrischen Ochsenlende	€ 23,50

Zu allen warmen Spargelgerichten reichen wir Ihnen wahlweise Sauce Hollandaise oder Nussbutter und Butterkartoffeln

Benny's Cheeseburger

Gegrillter Ochsen Burger von der Klostermetzgerei mit Cheddar Käse, Fleischtomate, Special Sauce im Brioche Brötchen belegt, dazu Süßkartoffel Pommes	€ 15,90
--	---------

Für unsere Vegetarier

Buntes Spargel-Kartoffel-Ragout getoppt mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln, überbacken mit Sauce Hollandaise	€ 15,80
---	---------

Dessert:

Erdbeere Becher Spezial

Cremiges Duett von der Zitrone und Erdbeere Eis mit marinierten Erdbeeren, Schlagsahne und hausgemachter Erdbeere Sauce, garniert mit frischer Minze	€ 6,80
---	--------