

Spargelzeit

Um die besten Gerichte für Sie zu zubereiten, verwenden wir frischen

Spargel aus Schrobenhausen

Tagliatelle

16.50

Selbstgemachte Bandnudeln mit weißem und grünem Spargel, Tomaten und Paprikawürfeln in Pinot-Grigio-Bärlauchsauce, serviert mit gehobeltem Grana Padano

Pinsa

14.90

mit Schnittlauchcreme, Mozzarella, weißem Spargel, Prager Schinken, gekochtem Ei, Datteltomaten und Feldsalat

Hähnchensuprême

19.90

mit weißem und grünem Spargel in Kapernbutter an duftenden Kartoffeln

