

## Spargel -AA1- Spezialitäten – im Einhorn!

- \* **Feine Spargelcreme** mit Spargelstücken und Croutons <sup>1,2,A,G</sup> 8,90€
  
- \* **Süddeutsche Eierspätzle** mit weißem und grünem Spargel in Rahm, Tomaten, Alpenkräutern und Bergkäse garniert <sup>A,C,G</sup> 19,90€
  
- \* **Spaghettini mit frischem Spargel**, Räucherschinkenstreifen, Sonnenblumenkernen und Kräutern, Rucolasalatgarnitur und Parmesanraspeln <sup>1,A,C,G</sup> 21,90€
  
- \* **Hähnchenbrustfilet in Sesammantel** mit Spargelragout grün/weiß, dazu Kartoffelkroketten <sup>1,2,A,D,G,I</sup> 25,90€

### Spargelgerichte „Klassisch“

- Portion frischer Stangenspargel** (ca. 500g) <sup>1,2,A,G,</sup> 23,90€
  
- \* mit Schwarzwälder Landschinken <sup>1,2,A,G,I</sup> 26,90€
- \* mit Allgäuer Kochschinken <sup>1,2,A,G,I</sup> 26,90€
- \* mit Mix-Schinken <sup>1,2,A,G,I</sup> 26,90€
- \* mit Räucherlachsstreifen und Dillspitzen <sup>1,2,A,D,G,I</sup> 26,90€
- \* mit einem Schnitzel „Wiener Art“ <sup>1,2,A,D,G,I</sup> 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 <sup>A,G</sup> 16,50€
  
- \* **Flammkuchen „Tomate-Mozzarella“** auf Basilikumpesto-Crème fraîche, Rucolasalat und Sonnenblumenkernen <sup>1,A,C,G</sup> 16,90€
  
- \* **Flammkuchen „Berner Art“** mit mildem Gebirgskäse, frischen Champignons, roten Zwiebeln und Bergkräutern garniert <sup>A,C,G</sup> 16,90€

### ... als Dessert empfehlen wir:

- Tiramisu** auf Himbeersoßenspiegel, Kokosflocken, Fruchtgarnitur und Sahnehäubchen <sup>1,2,A,C,G,H</sup> 8,90€