

# **GASTHOF** *Dflamminger*



## *Spargelkarte*



*Unseren Spargel beziehen wir vom  
Spargelbauern Gänger aus Motzing, Niederbayern.*

**Spargelcremesuppe mit Croutons und Schnittlauch**

**Balsamico mariniertes Tomaten-Spargelragout**  
mit Olivenöl, Basilikum auf geröstetem Schwarzbrot  
und kleinem Salatbouquet

**Spargelsalat mit Balsamico Vinaigrette**  
mit gehacktem Ei, Zwiebeln  
und gekochten Schinken an Blattsalaten

**Vorspeise:  
Hauptgericht:**

**Portion Spargel (250gr. im geschälten Zustand.)**  
mit Schwenkkartoffeln  
und Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

**dazu empfehlen wir:**

**Portion rohen Schinken**  
**Portion gekochten Schinken**  
**Kleines paniertes Schweineschnitzel**  
**150 gr. auf der Haut gebratenes Lachsfilet**  
**150 gr. Rinderrückensteak mit Kräuterbutter**

**Penne alla Carbonara**  
mit weißem Spargel, Speck, Ei und frittierten Rucola

**Portion Sauce Hollandaise**  
**oder zerlassene Butter**