

MITTAG

bitte wenden

Montag, 04.05. – Freitag, 08.05.2026
12.00 – 14.00 Uhr

SPARGELCREMESUPPE 🍄

mit grünem und weißem Spargel,
mit Zitronen-Pfeffer verfeinert 5,5

BEILAGENSALAT 🍃

serviert im Glas mit
Himbeerdressing 5,9

PUTENSTEAK BEARNAISE

gebratenes Putensteak angerichtet mit
wildem Brokkoli und Butterkartoffel an
Sauce béarnaise 13,9

PINSA SPARGEL 🍄

ofenfrisches Sauerteigbrot belegt
mit Spargelstückchen, Tomaten,
Mozzarella und Sauerrahm, garniert
mit Bärlauchpesto 12,9

MASCARPONECREME 🍄

mit Erdbeeren 4,8

TAGESSCHNITZEL

kleines Schnitzel wahlweise mit
- Kochkäse und gebratenen Kartoffeln
- Grüner Sauce und gebratenen Kartoffeln
- Bolognesesauce und gebratenen Kartoffeln
- Rahmsauce und Spätzle
- Pfeffersauce und Spätzle
13,9

BIERGULASCH

kleine Portion zart geschmortes Rindfleisch
in kräftiger Dunkelbiersauce, mit Kräutern
verfeinert, dazu Butterspätzle 13,9

NUDELN MIT BOLO

Spaghetti überzogen mit Bolognesesauce,
garniert mit Parmesan und Pesto 10,9

Info zum Genussbuch:

Eine Person bestellt von der Mittagskarte,
die zweite Person kann auch aus der
Lokalzeitung oder der Spargelauswahl wählen.

Änderungen vorbehalten
Alle Preise in Euro

Sitte
Restaurant

SPARGEL

bitte wenden

SPARGEL MIT HOLLANDAISE

südhessischer Stangenspargel mit Hollandaise
und Salzkartoffeln 18,9

SPARGEL MIT BUTTER

südhessischer Stangenspargel mit zerlassener
Butter und Salzkartoffeln 18,9

SPARGEL MIT SCHNITZEL

paniertes Schnitzel vom hessischen Landschwein
mit südhessischem Stangenspargel, Hollandaise
und Salzkartoffeln 29,9

SPARGEL MIT KLEINEM SCHNITZEL

kleines paniertes Schnitzel vom hessischen
Landschwein mit Stangenspargel, Hollandaise
und Salzkartoffeln 26,9

