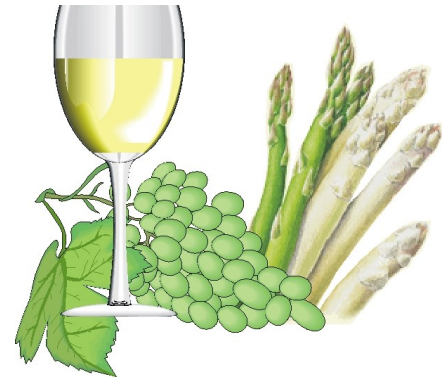


Lunch-Speisenkarte im Restaurant de Prusse

VORSPEISEN	Euro
Blätterteigpastete mit feinem Gemüseragout gefüllt	7,00
Feldsalat in Balsamico-Dressing mit gebratenem Mozzarella	8,00
SUPPEN	
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräutermaultaschen	6,00
Champagner-Senfsuppe mit Lachsklößchen oder mit gebratenen Champignons	7,00
HAUPTGERICHTE	
Gemüse-Sechskornbratlinge (Zucchini, Karotten, Frühlingslauch, Schafskäse) mit zwei Spiegeleiern, Dill-Gurkensalat und Kapern-Dip <i>(biologisch – vegetarisch – vollwertig)</i>	13,50
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	18,00
Gekochter Rindertafelspitz an Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Rote Bete	17,00
Großer Salat in Sauce Vinaigrette mit gebratener Poulardenbrust	14,50
Gebratene Forellenfilets an Rieslingsoße mit in Butter geschwenkten Gemüsestreifen und Kräuterreis	17,00
Kabeljaufilet pochiert, dazu Petersilienkartoffeln kleiner Feldsalat und Frankfurter Grüne Soße	18,00
DESSERTS	
Frisch geschnittener Fruchtsalat mit hausgemachtem Passionsfrucht-Sorbet	8,00
Mandelkeks-Parfait an Amaretto-Sabayon und karamellierte Ananas	7,50



SPARGELSPEZIALITÄTEN

	Euro
VORSPEISEN	
Spargelspitzen in Rieslingteig gebacken an Wildkräutersalat mit Frankfurter Grüner Soße	8,50
Salat von weißem und grünem Spargel mit Parmaschinken und gehobeltem Parmesan	8,00
SUPPEN	
Cremesuppe von weißem Spargel mit Kräuterklößchen	6,50
Klare Spargelsuppe mit Zuckerschoten und pochiertem Zander	7,00
HAUPTGERICHTE	
Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln mit	16,00
rohem Schinken und / oder gekochtem Schinken	18,50
kleinem Wiener Schnitzel	19,50
Kräutercrepe	17,00
Ragout von grünem und weißem Spargel mit gebratenem Zanderfilet und Basmatireis	19,50
Stangenspargel mit Blauschimmelkäse überbacken dazu Petersilienkartoffeln	17,50