

frischer Spargel

asparagus / asperges

Feine Spargelcremesuppe 4,90 €
mit Spargelstücken, Kräuter-Pesto, Schmand und
hausgebackenem Baguette

Fine asparagus soup with asparagus pieces, herb pesto, sour cream, baguette
Soupe aux asperges avec morceaux d'asperges, pesto herbe, crème sure, baguette

Hausgemachte Spargel-Quiche 10,90 €
mit grünem und weißem Spargel, Süßkartoffeln,
frischen Kräutern und Schmand

Quiche with green and white asparagus, sweet potato, fresh herbs and sour cream
Quiché aux asperges vertes et blanches, patates douces, herbes et crème sure

Salat vom grünen und weißen Spargel 12,40 €
Verschiedene Salate der Saison mit mariniertem
Spargel, Rauke, Tomate, Gurke, Erdbeeren, unserer
Vinaigrette und hausgebackenem Baguette

Various salads with marinated asparagus, rocket, strawberries, vinaigrette and baguette
Salades variées avec asperges marinées, roquette, fraise, vinaigrette et baguette

Panierter Spargel 12,90 €
im Kochschinkenmantel, dazu fränkische,
grüne Sauce, Baguette und Salatbouquette

Asparagus in breaded cooking ham, served with green sauce, baguette and salad
Asperges au jambon panée, servi avec sauce verte, baguette et salade

Portion frischer Beelitzer Stangenspargel 12,40 €
(zirka 200 Gramm) mit Petersilienkartoffeln, dazu
zerlassene Butter **oder auf Wunsch** Sauce Hollandaise

Fresh local asparagus (≈ 200 grams) with parsley potatoes, melted butter **or** hollandaise
Asperges locales (≈ 200 grammes) avec pommes de persil, beurre fondu **ou** hollandaise

... dieses Gericht in Kombination mit:

this choice additional with / ce choix en plus avec

total:

– geräuchertem Schwarzwälder Schinken 15,90 €

- black forest ham (smoked) / jambon de forêt-noire (fumé)

– Scheiben vom hausgebeizten Räucherlachs 16,40 €

- smoked salmon / saumon fumé

– gedünsteten Schellfischfilet 17,90 €

- steamed haddock filet / filet d'aiglefin cuit à la vapeur

– in Butterschmalz ausgebackenem Schweineschnitzel 17,90 €

- pork cutlet fried in butter / escalope de porc frit en beurre

Dessert der Woche 5,40 €

FrISChe Erdbeeren mit grünem Pfeffer, marinierte weiße
mousse au chocolate auf Fruchtsauce und Sahnehaube

Strawberries with green pepper, white mousse au chocolate on fruit sauce and whipped cream
Fraises au poivre vert, mousse au chocolat blanc sur la sauce aux fruits et crème fouettée

Guten Appetit! Bon appétit!

Die jeweils aktuelle Speisekarte können Sie im Internet abrufen unter
www.boulevard-friedrichstrasse.de