

# Spargelzeit im Ratskeller

## VORSPEISE & SUPPE | starter & soup

---

### MARINIERTER SPARGEL MIT FRISCHKÄSE

Spargel grün & weiß | Pflücksalat | Crostini (d, j, 11,12)  
*Marinated asparagus with cream cheese | green & white asparagus | Pick Lettuce | crostini*  
14,80

### SPARGELCREMESUPPE

Spargelstückchen | Bärlauchöl (d, 11, 13)  
*asparagus cream soup | pieces of asparagus | wild garlic oil*  
8,80

## HAUPTGERICHTE | main dishes

---

### GNOCCHI PFANNE

Spargel grün & weiß | Kirschtomaten | Frühlingszwiebeln | Grana Padano (a, d, j, 11, 12)  
*white & green asparagus | cherry tomatoes | spring onions | grana padano*  
19,50



### SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN MIT SÄCHSISCHEM STANGENSPPARGEL

wahlweise mit Butter oder Sauce Hollandaise | Petersilienkartoffeln (a, d, j, 11, 12)  
*pork schnitzel | Saxon asparagus | butter or hollandaise sauce for choice | boiled potatoes*  
26,50

### DUETT VOM SCHINKEN MIT SÄCHSISCHEM SPARGEL

roher und gekochter Schinken aus der Fleischmanufaktur Münch |  
sc. Hollandaise | Petersilienkartoffeln (a, d, 11, 11, 12)  
*raw & cooked ham | boiled potatoes | sc.hollandaise*  
24,50



### GROSSE PORTION SÄCHSISCHER STANGENSPPARGEL (a, d, 11, 12)

300 g Rohgewicht | wahlweise mit Butter oder Sauce Hollandaise | Petersilienkartoffeln  
*Saxon asparagus | butter or Hollandaise sauce for choice | boiled potatoes*  
21,50

### WOLFSBARSCH FILET GEBRATEN

Tagliatelle | sächsischer Stangenspargel wahlweise mit Butter oder Sauce Hollandaise (a, b, d, j, 11, 12)  
*Sea bass | Tagliatelle | white & green asparagus*  
28,50

### RINDERZUNGE

Sächsischer Stangenspargel | Mandelbutter | Petersilienkartoffeln (d, l, 11, 12)  
*beef tongue | Saxon asparagus | almond butter | boiled potatoes*  
26,80

## DESSERT | dessert

---

### RHABABER-ERDBEER BECHER

zwei Kugeln Vanille | eine Kugel Erdbeer | Rhababer-Erdbeer Ragout | Sahne (a, d, h, l, 11, 12, 13)  
*2 scoops vanilla ice cream | 1 scoop strawberry ice cream | rhubarb-stawberries-ragout | whipped cream*  
10,50