



PARKHOTEL ST. LEONHARD

Spargelcremesuppe mit Einlage <i>Cream of asparagus soup with garnish</i>	8,50 €
Spargelsalat von gegrilltem und gekochten Spargel mit Schwarzwälder Schinken und Baguette <i>Asparagus salad with grilled and boiled asparagus with Black Forest ham and baguette</i>	16,00 €
Portion Stangenspargel aus der Region (300 g) mit Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln <i>Portion of locally grown asparagus spears (300g) with hollandaise sauce and new potatoes</i>	28,00 €
Rinderfiletsteak unter der Frühlings-Kräuterkruste an Sauce Bernaise mit glasiertem Spargel und jungen Kartoffeln <i>Beef fillet steak under a spring herb crust with Béarnaise sauce with glazed asparagus and new potatoes</i>	36,00 €
Gebrautes Zanderfilet auf Spargelragout mit Sauce Hollandaise und Bandnudel-Nest <i>Pan-fried pike-perch fillet on asparagus ragout with hollandaise sauce and a nest of ribbon noodles</i>	31,00 €
Spargel-Vanille-Parfait auf Waldbeeren-Sauce <i>Asparagus and vanilla parfait with wild berry sauce</i>	9,50 €
Karamellierter Spargel mit Basilikumsorbet <i>Caramelized asparagus with basil sorbet</i>	9,80 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach unserer Allergenen-Tabelle
If you have allergies or intolerances, please ask our service staff for our allergen table!