

Spargelzeit im Hotel Am Jägertor

Asparagus season in the Hotel Am Jägertor

Spargelterrine

mit Frühlingssalat & Erdbeervinaigrette

asparagus terrine with seasonal salad & strawberry-vinaigrette

* G, H, J, L

10,80

Ab 15. April 2019
servieren wir Ihnen
Beelitzer Spargel

Beelitzer Spargelsuppe mit Kerbel

Asparagus soup with chervil

* A, D, G, H, L

6,90

**Stangenspargel aus Beelitz an neuen Kartoffeln
mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter**

*Regional asparagus from Beelitz and new potatoes
with sauce hollandaise or brown butter*

* C, G, L

18,30

auf Wunsch serviert mit:

served with – if you wish:

Roher & gekochter Schinken

raw & cooked ham

* I

+ 6,90

Lachsfilet

salmon fillet

* D

+ 8,50

Kalbsschnitzel

veal cutlet

* A, C

+ 9,50

*Allergene/ allergens

A – Glutenhaltiges Getreide/ *gluten containing cereal*; B – Krebstiere/ *crustaceans*; C – Eier/ *eggs*; D – Fisch/ *fish*; E – Erdnüsse/ *peanuts*; F – Sojabohnen/ *soybeans*;
G – Milch/ *milk*; H – Schalenfrüchte (Nüsse)/ *nuts*; I – Sellerie/ *celery*; J – Senf/ *mustard*; K – Sesamsamen/ *sesame*; L – Schwefeldioxid & Sulfit/ *sulfur dioxide & sulfites*;
M – Lupine/ *lupine*; N – Weichtiere/ *molluscs*

Alle Preise in EUR inkl. MwSt. | All prices in EUR VAT included