

## Carte Asperges - Spargelkarte

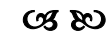
Produit de saison - Es ist Spargel-Saison

- Asperges en 3 sauces (2 services) : hollandaise – vinaigrette  
mayonnaise / *Spargel mit drei Soßen*.....29,50€  
Supplément ½ portion.....14,00€
- Blinis à la ciboulette / *Schnittlauch-Blinis*.....5,50€
- La portion de jambon cuit et fumé.....9,00€  
*Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken*
- Velouté d'asperges à la ciboulette.....11,00€  
*Spargelcremesuppe mit frischem Schnittlauch*
- Salade d'asperges / *Spargelsalat*.....19,50€
- Feuilleté d'asperges aux morilles.....29,50€  
*Spargel im Blätterteig mit Morcheln*
- Faux-filet aux asperges et sauce béarnaise.....32,00€  
*Faux-Filet vom Rind, Spargel mit Béarnaise-Soße*
- Sandre sur risotto crémeux, pointes d'asperges.....33,00€  
*Zanderfilet auf cremigem Risotto, garniert mit Spargelspitzen*
- Escalope de ris de veau aux morilles et asperges.....44,00€  
*Schnitzel vom Kalbsbries mit Morcheln und Spargel*

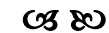
Restaurant A L'Aigle d'Or - Osthouse

## Menu Asperges - Spargel-Menü

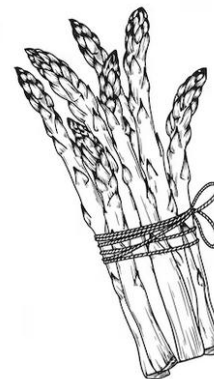
Œuf poché aux asperges  
et une mousse de sauce hollandaise citronnée  
*Pochierte Ei mit Spargel und Holländische Soße mit Zitrone*  
\* Pinot Blanc - Domaine Frédéric Mochel



Médaille de veau aux pointes d'asperges,  
blinis à la ciboulette  
*Kalbsmedaillon mit Spargelspitzen und Schnittlauch-Blinis*  
\* Côtes du Roussillon Villages - Tautavel



Délice aux fruits rouges  
glace au fromage blanc  
*Kostliches von Erdbeeren mit Quarkeis*



Menu seul : 59,00€ TTC  
Menü: (ohne Weinbegleitung)

\* Menu avec 2 verres de vin  
\* Menü mit je einem Glas Wein  
wie oben vorgeschlagen

76,00€ TTC

