

Gasthaus „Letzter Heller“

Unsere Speisekarte für Gerichte zum Abholen

3. und 4. Aprilwochenende

*Samstag + Sonntag von 12.00 bis 14.00 Uhr und
von 17.00 bis 20.00 Uhr*

Rufen Sie uns an (05541/6446)

<i>Spargel Cremesuppe</i>	<i>5,50</i>
<i>Tafelspitz-Eier-Salat mit Bärlauch Pesto</i>	<i>7,50</i>
<i>Spaghetti mit Bärlauch Pesto und drei Riesengarnelen</i>	<i>12,50</i>
<i>****</i>	
<i>Gegarter Spargel (500 g Rohgewicht) mit Schwenk - Kartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	<i>15,00</i>
<i>dazu wahlweise</i>	
<i>* roher oder gekochter Schinken (Klingebiel's Hofladen) zu je 150g, hygienisch im Portionspack</i>	<i>19,00</i>
<i>*Schnitzel vom Strohschwein</i>	<i>20,50</i>
<i>*gebratenem Lachs</i>	<i>21,50</i>

*****Dessert nur auf Anfrage*****

Bissfest vorgegarter Spargel (1Kg) für Zuhause!

*Ganz einfach zum Aufwärmen in vacuumierten
Beuteln (entspricht 2 Portionen) 20,00*

ODER

Vom Chef geschälter, roher Spargel (1kg) 15,00

Den passenden Wein zum Essen...haben wir auch

z.B. vom Weingut Münzberg aus der Pfalz

** Weisser Burgunder trocken 1,0L 6,50*

** Spätburgunder Rosewein trocken 0,75L 8,50*

***GUTSCHEINE ZUM VERSCHENKEN...ist immer eine gute
Idee!***