

## SPARGELZEIT IM PALACE RESTAURANT

### *Asparagus season at the Palace Restaurant*

#### **Vorspeisen / starters**

Kufflers Graved Lachs € 14,50  
Spargelsalat | Bärlauchpesto | Orange  
*Homemade pickled salmon*  
*asparagus salad | wild garlic | orange*

Cremesuppe vom Stangenspargel € 9  
eigene Einlage | Schinkenchip  
*Cream soup of asparagus*  
*slices of asparagus | crispy ham chip*

#### **Hauptgänge / main courses**

250g Deutscher Stangenspargel € 21  
neue Kartoffeln  
*250g asparagus | spring potatoes*

#### **Wahlweise mit / choice of**

Zerlassene Fassbutter | *melted butter*  
Sauce Hollandaise | *sauce hollandaise*

#### **Dazu empfehlen wir / in addition we recommend**

Roher und gekochter Schinken € 9,50  
*Raw ham and cooked ham*

Gegrilltes Lachsfilet € 14,50  
*Grilled fillet of salmon*

120g Simmenthaler Rinderfilet € 16  
*120g Bavarian fillet of beef*

Kleines Wiener Schnitzel € 12  
*Small escalope of veal*

#### **Desserts / sweets**

Lauwarmes Mohnsoufflé € 12,50  
marinierte Erdbeeren | Rhabarber | Vanilleeis  
*Poppy souffle*  
*marinated strawberries | rhubarb | vanilla ice cream*

Bayrisch Creme € 9  
Erdbeermark | Minze | marinierte Erdbeeren  
*Bavarian cream | strawberry sauce | mint*  
*marinated strawberries*