

## SPARGELZEIT IM PALACE RESTAURANT

### *Asparagus season at the Palace Restaurant*

#### **Vorspeisen / starters**

Hausgemachte Spargel-Quiche € 12,50  
Kräuterschmand | Salatbouquet  
*Homemade asparagus quiche*  
*herbal sour cream | salad*

Cremesuppe vom Stangenspargel € 9  
eigene Einlage | Blätterteigstangerl  
*Cream soup of asparagus*  
*slices of asparagus | puff pastry stick*

#### **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**

Hausgemachte Apfelkücherl € 9  
Vanillesoße | Beeren  
*Homemade apple fritters*  
*vanilla sauce | berries*

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