



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –



Suppe und Salat

Spargelcremesüppchen
mit Schinkenstreifen und Brunnenkresse

feiner Spargelsalat mit Seranoschinken
von weißem und grünem Spargel
mit Cocktailtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan, vollendet mit einer Erdbeervinaigrette

frischer deutscher Spargel

wahlweise dazu Butter **oder** Sauce Hollandaise

...mit Petersilienkartoffeln

...mit gebratenem Hähnchenbrustfilet
dazu Rosmarinkartoffeln

...mit gekochter Rinderzunge
dazu Salzkartoffeln

...mit Schnitzel von der Schweineoberschale
dazu Bratkartoffeln

Kaninchenbraten mit Kroketten dazu
gebratener bunter Spargel mit Cocktailtomaten und Bärlauch - Pesto

gebratener grüner Spargel mit Rindersteakhüftstreifen,
geschwenkt in bunten Bandnudeln und Cocktailtomaten,
abgerundet mit Sahnesoße und Sesam,
garniert mit Parmesan und Trüffelöl