

Vom Spargel- und Erdbeerbhof Bär in Karben

Asparagus and strawberries from regional farming

Vorspeisen / Starters

Marinierter Wetterauer Stangenspargel mit lauwarmer Gemüsevinaigrette und Räucherlachsrollen

Marinated asparagus with lukewarm vegetable dressing and smoked salmon rolls

13,80 Euro

Gebackener Stangenspargel mit Frankfurter „Grüne Sauce“ und Wildkräuter

Baked Asparagus with regional herb sauce and wild herbs

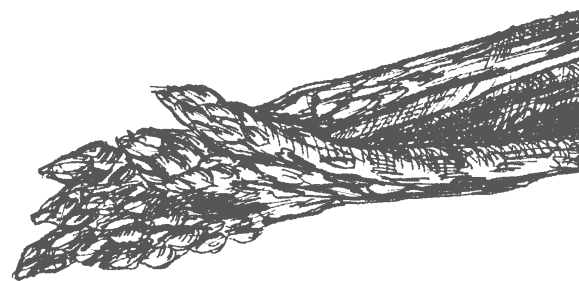
13,80 Euro

Suppe / Soup

Spargelcremesüppchen

Soup of creamy asparagus

7,50 Euro



Hauptgerichte / Main Courses

Portion frischer Wetterauer Stangenspargel und neue Kartoffeln, dazu Sauce Hollandaise und/ oder zerlassene Butter

Asparagus with seasonal potatoes, Sauce Hollandaise and/ or melted butter

18,20 Euro

wir empfehlen dazu / we recommend as an add-on

- gekochten Schinken / cooked ham	120 gr.	7,20 Euro
- geräucherten Tannenschinken / smoked ham	120 gr.	8,50 Euro
- Kalbsschnitzel / breaded filet of veal	140 gr.	10,90 Euro
- gebratenes Lachsfilet / roasted filet of salmon	180 gr.	15,00 Euro
- Rumpsteak / New York strip steak	200 gr.	22,50 Euro
- Rinderfilet / filet mignon	180 gr.	25,50 Euro

Dessert

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahnehaube

Marinated strawberries with vanilla ice cream and whipped cream

8,90 Euro

