

Spargel, Erdbeer & Rhabarber Wochen im Hotel Böld

Asparagus, strawberry & rhubarb weeks at Hotel Böld

Vorspeisen / starters

Spargelcremesuppe – Schwarzwälder Schinken Schöberl 7,60€

Cream of asparagus soup – Black Forest ham bisquit

Spargel-Rhabarber Salat – Bärlauch Vinaigrette 15,80€

Asparagus and rhubarb salad – wild garlic vinaigrette

Hauptgerichte / main courses

Portion Deutscher Spargel – Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter – Kartoffeln 23,90€

Portion of German asparagus – hollandaise sauce or melted butter – potatoes

Dazu / served with:

Roher – gekochter Schinken 7,90€

Raw – cooked ham

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb 10,90€

Small veal schnitzel Viennese style

Gebratenes Zanderfilet – Mandelbutter 11,90€

Pan-fried pike-perch fillet – almond butter

Rinderlendensteak (ca.220g) 13,90€

Beef tenderloin steak (approx. 220g)

Bunte Kartoffel-Spargelpfanne – Rucola – Kirschtomaten 17,90€

Mixed potato-asparagus dish – rocket salad – cherry tomatoes

Tagliatelle – Spargel – Lachsstreifen – Bärlauch Rahm 19,80€

Tagliatelle – asparagus – salmon strips – wild garlic cream

Bärlauch-Hähnchenbrust – Spargelragout – Gnocchi 21,80€

Wild garlic chicken breast – asparagus ragout – gnocchi

Spargelrisotto – Garnelen – kleiner gemischter Salat 25,50€

Asparagus risotto – prawns – small mixed salad

Desserts

Frische Erdbeeren – Vanilleeis – Sahne 7,60€

Fresh strawberries – vanilla ice cream – whipped cream

Kartoffel-Topfen Datschi – Vanillesauce – Rhabarber Kompott 7,80€

Potato and curd cheese dumpling – vanilla cream – rhubarb sauce

Rhabarber-Erdbeer-Parfait – Erdbeer Coulis 7,80€

Rhubarb and strawberry parfait – strawberry sauce