

**Spargelzeit im Waldhotel Heiligenhaus**  
***Asparagus time at Waldhotel Heiligenhaus***

**Vorspeisen/ Starters**

Grüner Stangenspargel vom Grill mit Bergsalz  
 Erdbeeren, Kräutersalat und Balsamico  
*Grilled green asparagus with rock salt  
 strawberries, herb salad and balsamic*
12,50 €

Mariniertes Stangenspargel in Orangen-Zitrusvinaigrette  
 mit gebratenen Riesengarnelen  
*Marinated asparagus in orange citrus vinaigrette  
 with roasted king prawns*
14,50 €

**Suppe/ soup**

Spargelcremesuppe/ *Cream of asparagus*
7,50 €

**Hauptgerichte/ Main Courses**

Portion Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln  
 Sauce Hollandaise und zerlassener Butter  
*White asparagus with parsley potatoes  
 Hollandaise sauce and melted butter*
17,50 €

wahlweise mit/ *Choose your side dish:*

dreierlei gemischtem Schinken  
 (Parma-, Schwarzwälder- und italienischer Schinken)  
*Trio of ham (Parma, Black Forest ham, Italian ham)*
8,00 €

Kalbsschnitzel/ *Veal escalope*
12,00 €

kleinem Rinderfilet/ *small fillet of beef*
15,00 €

gebratenem Lachsforellenfilet/ *Roasted salmon trout fillet*
9,50 €

gebratenen Riesengarnelen in Bärlauchsoße  
*Roasted king prawns in wild garlic sauce*
13,00 €

Schnitzel vom Cappenberger Landschwein  
*Cappenberger country pork escalope*
8,00 €