

FAUSTUS

German Cuisine

Herzlich Willkommen!

*Unser Küchenchef empfiehlt diese Woche...
...alles frisch zubereitet!*

SPARGELKARTE

Spargelcremesuppe 6,50 €

mit gerösteten Pinienkernen, Walnüssen und Ciabattascheibchen
Creamy asparagus soup with roasted pine nuts, walnuts and piece of ciabatta

Frühlingsalat 12,50 €

Wildkräutersalat mit weißen und grünen Spargeln, rote Zwiebeln, Cherrytomaten, Gurken, Rotkohl, Weißkohl, Karotten, Pinienkernen, Walnüssen und Parmesan
Spring salad wild herbs salad with white and green asparagus, red onions, cherry tomatoes, cucumbers, red cabbage, cabbage, carrots, pine nuts, walnuts and Parmesan

Pasta mit Spargel 12,90 €

mit grünen und weißen Spargeln, Karotten und Knoblauch
Pasta with green and white asparagus, carrots and garlic

Schweineschnitzel 19,50 €

mit Spargeln und Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise
Pork cutlet with asparagus and buttered potatoes and hollandaise sauce

Roastbeef mit Spargel 22,50 €

mit Kräuterkartoffel-Püree und Bratensauce
Roast beef with asparagus with herb potato puree and gravy

Spargel klassisch

mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise 16,50 €
Classic asparagus with boiled potatoes and hollandaise

Flammkuchen Spargel 13,50 €

mit weißen und grünen Spargeln, Cherrytomaten, Lauch und Petersilien
Tarte flambée with white and green asparagus, cherry tomatoes, leek and parsley

Dessert 6,00 €

Zitronensoufflé
Lemon soufflé



Unsere Weinempfehlung:

Weißwein	Teruzzi & Puthod 2015	0,75 l	32,00 €
	Prinz Salm 2014 Grauburgunder	0,75 l	32,00 €
Rosé	Oleandro Alghero 2015	0,75 l	32,00 €