

markt**bistro**

Das Restaurant im **food hotel** Neuwied

Spargel- frisch und knackig aus der Region

Spargelcrèmesuppe mit „Grüne Soße“- Espuma	3,99
<u>Unsere Empfehlung:</u> mit Rauchlachsstreifen	4,49
Spargelsalat von weißem und grünem Spargel	6,49
fein geschnitten, roh mariniert mit Weißweinessig, Olivenöl, Kirschtomaten und Estragon, dazu ofenfrisches Baguette	

Frische Tagliolini in Bärlauchsauce	8,89
mit Spargelgemüse und gebratenen Champignons	
halbes Pfund gekochter Spargel	11,99
mit rohem und gekochtem Schinken, neuen Kartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise	
halbes Pfund gekochter Spargel	15,98
mit paniertem Schweineschnitzel, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	
halbes Pfund gekochter Spargel	18,76
mit kleinem Rumpsteak ca. 160g, neuen Kartoffeln und Pfefferbernaise	
halbes Pfund gekochter Spargel	24,49
mit gebratenem Felchen aus dem Laacher See, neuen Kartoffeln und Korbelsauce	

Frische Erdbeeren	4,49
mit Vanillesahne und Minzpesto	
Erdbeer- Spargelsalat mit rosa Pfeffer	5,99
und einer Kugel Mövenpick „Eiscreation des Sommers“- Crème Mango Joghurt	

Das Team aus Europas erstem Supermarkt- Themenhotel
wünscht Ihnen einen guten Appetit.

