

## SPARGELMENÜ

---

MARINIERTER SPARGEL  
Schinken vom Iberico Schwein  
Kerbel-Ei-Vinaigrette  
15 €

\*\*\*

SPARGELSCHAUMSUPPE  
Bärlauch-Ricotta-Ravioli  
Haselnuss-Pesto  
12 €

\*\*\*

ROSA GEGRILLTES FILET  
VON DER FÄRSE  
Aprikosen-Spargel  
Pfifferlinge  
Kartoffelkrapfen  
Portweinsauce  
37 €

\*\*\*

MARINIERTE ERDBEEREN  
Grand Marnier  
Schmand-Honig-Eis  
Melissepesto  
Mandelhippe  
10 €

4-Gang Menü 67 €  
3-Gang Menü (ohne Suppe) 55 €

## SUPPE UND VORSPEISEN

---

SPARGELSCHAUMSUPPE  
Bärlauch-Ricotta-Ravioli  
Haselnuss-Pesto  
12 €

WILDKRÄUTER - PFLÜCKSALAT  
Bärlauch Vinaigrette  
Zitronen - Kräuter Croûtons  
Radieschen  
12 €

TERIYAKI WILDLACHS  
japanischer Rettich  
Mangosorbet  
Wasabi  
15 €

RINDERTATAR  
Bio Eigelb  
grüner Spargel  
Meerrettich  
17 €

## HAUPTSPEISEN

---

WIENER SCHNITZEL  
Kartoffel-Gurken-Salat  
Preiselbeeren  
25 €

US ROASTBEEF  
VOM BLACK ANGUS  
gegrillter grüner Spargel  
Kartoffelkräpfen  
Café de Paris Butter  
32 €

„GEHEIMES FILET“  
VOM IBERICO SCHWEIN  
(Secreto)  
Aubergine  
Tomatenrisotto  
30 €

ATLANTIK SEETEUFEL MEDAILLON  
Pfifferlinge  
Gnocchi  
Gemüse aus dem Frühlingsgarten  
28 €

GNOCCHI  
grüner & weißer Spargel  
Büffelmozzarella  
Gremolata  
25 €

## DESSERTS

---

KALT UND FRUCHTIG  
2 Kugeln Sorbet oder Eis nach Tagesangebot  
6 €

SEKTSORBET  
eine Kugel Sorbet nach Tagesangebot  
mit Pinot Blanc Sekt aufgegossen  
7,50 €

MILLE-FEUILLE  
karamellierter Blätterteig  
Erdbeeren  
Joghurtmousse  
Holunderblütensorbet  
12 €

DESSERT CUVÉE  
lauwarmer Schokoladenkuchen  
Crème Brûlée  
Erdbeersorbet  
15 €

KÄSEAUSWAHL  
vom Maitre Affineur Waltmann  
Früchtebrot und Chutney  
15 €

## SPARGELZEIT

---

STANGENSPIRGEL  
Petersilienkartoffeln  
Sauce Hollandaise  
wahlweise mit

Schnitzel vom Kalbsrücken  
29 €

Fisch nach Tagesangebot  
31 €

GESCHMORTE RINDERSCHULTER  
Spargel  
Liebstöckel Spätzle  
25 €