

SPARGELMENÜ

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

SPARGELSCHAUMSUPPE
Bärlauch-Ricotta-Ravioli
Haselnuss-Pesto
12 €

ROSA GEGRILLTES FILET
VON DER FÄRSE
gegrillter Aprikosen-Spargel
Kartoffelkrapfen
Sauce Béarnaise
36 €

RHABARBER TARTE
Baiser
Pistazieneis
Pinot-Blanc-Sekt Sabayone
12 €

4-Gang Menü 70 €
3-Gang Menü (ohne Suppe) 60 €

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
Röstbrot
17 €

HAUPTSPEISEN

WIENER BACKHENDL
Kartoffel-Gurken-Salat
Preiselbeeren
26 €

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

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

ATLANTIK SEETEUFEL MEDAILLON
Pfifferlinge
Gnocchi
Gemüse aus dem Frühlingsgarten
28 €

STROZZAPRETI
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

STANGENSPARGEL &
SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN
Petersilienkartoffeln
Sauce Hollandaise
29 €

STANGENSPARGEL &
TAGESFISCH
Petersilienkartoffeln
Sauce Hollandaise
31 €