

Spargelkarte

05. MAI BIS 13. JUNI

VORSPEISEN

- Panko-Spargel mit Sesam, Wasabi und Mango (A, E, F, H, L, M, N) (vegan) € 17,20
- Tafelspitzsülze mit Spargel, Buttermilch und Ei (C, F, G, H, L, O) € 17,90

SUPPEN

- Spargelcremesuppe mit Erdbeere und Rucola (A, E, F, H, O) (vegan) € 9,50
- Oxtail mit gebackener Praline und Miso-Creme (A, C, G, H, L, O) € 9,50

ZWISCHENGÄNGE

- Buchweizen mit Spargelragout
und Kräuterseitlingen (F, H, O) (vegan) € 20,90
- Bärlauch-Artischockenravioli mit
Vanilleschaum und Frisée (A, F, H, M, O) (vegan) € 21,90
- Cordon Bleu mit Tomatensalsa
und Kartoffel-Bärlauch-Salat (A, C, G, H, M, O) € 22,90

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Perlhuhn mit Senfsoße, Spargel und Fregola Sarda (A, F, G, H, M, O)	€ 32,90
Duett vom Iberico Schwein mit Rotweinsauce, Kräuterseitlingen und Macaire Kartoffeln (A, C, F, G, H, O)	€ 33,80
Surf & Turf – Rinderfilet und Garnele mit Sauce Béarnaise, grünem Spargel und Sellerie (B, C, F, G, H, L, O)	€ 36,90
Gegrillter Lachs mit Sauce Hollandaise, Spargel und neuen Kartoffeln (C, D, F, G, H, O)	€ 32,80
Gegrillter Steinbutt mit Morchelrahmsauce, Spinat und Petersilienwurzel (A, D, F, G, H, O)	€ 34,90

DESSERT

Rhabarber-Mousse mit Holunderblüte, Zitrus und Quinoa (A, C, G, H, O)	€ 12,80
Weißer Pfirsich und Lavendel mit Mandeleis (A, F, H, O) (vegan)	€ 15,60
Tiramisu vom grünen Spargel mit Erdbeere und Schokolade (A, C, G, H)	€ 15,90
Dessertvariation „Elements“ (A, C, E, F, G, H, N, O)	€ 17,50

Feinschmecker-Menü

Tafelspitzsülze mit Spargel,
Buttermilch und Ei (C, F, G, H, L, O)

Oxtail mit gebackener Praline
und Miso-Creme (A, C, G, H, L, O)

Cordon Bleu mit Tomatensalsa und
Kartoffel-Bärlauch-Salat (A, C, G, H, M, O)

Himbeersorbet mit
Sauerampfer (A, C, G, H, O)

Surf & Turf –
Rinderfilet und Garnele mit Sauce Béarnaise,
grünem Spargel und Sellerie (B, C, F, G, H, L, O)

oder

Gegrillter Lachs mit Sauce Hollandaise,
Spargel und neuen Kartoffeln (C, D, F, G, H, O)

Tiramisu vom grünen Spargel mit
Erdbeere und Schokolade (A, C, G, H)

Menü € 93,00

Veganes Menü

Panko-Spargel mit Sesam,
Wasabi und Mango (A, E, F, H, L, M, N)

Spargelcremesuppe mit
Erdbeere und Rucola (A, E, F, H, O)

Bärlauch-Artischockenravioli mit
Vanilleschaum und Frisée (A, F, H, M, O)

Aprikosensorbet (A, O)

Buchweizen mit Spargelragout
und Kräuterseitlingen (F, H, O)

Weißer Pfirsich und Lavendel
mit Mandeleis (A, F, H, O)

Menü € 80,00