

WIR LIEBEN DIE SPARGELZEIT!

Genießen Sie unsere leckeren Variationen von frischem regionalen Spargel.

VORWEG

BUNTER-SPARGELSALAT

Weißer & grüner Spargel
Kirschtomaten | Kräuter-Vinaigrette
Rucola | Pinienkerne | Parmesan

€ 15

SPARGELCREMESUPPE

Onsen-Ei | Keta-Kavier

€ 9

DESSERT

SPARGEL-PANNA COTTA

Erdbeersalat | Pistazien-Pesto
Sahne | Feingebäck

€ 12

HAUPTGANG

FRISCHER STANGENSPARGEL

Sauce Hollandaise | zerlassene Butter | Petersilien-Salzkartoffeln

250 g Spargel € 21

500g Spargel € 28

Dazu wahlweise:

eine Portion Rührei +€ 4

2 kleine Schnitzel vom Schwein +€ 8

gegrilltes Lachsfilet +€ 14

Schnitzel vom Kalb +€ 18

KROSSES MAISHÄHNCHEN "SUPREME"

Bärlauch-Tomatencreme | grüner Spargel
Geschmelzte Rispen Tomaten | Kartoffelstampf

€ 33

VEGANES HERZHAFTES SPARGELRAGOUT

Waldpilze | Geräucherter Tofu | Paprika
Gefüllte Fagottini mit Tomate & Basilikum

€ 28

WEINEMPFEHLUNG

SPÄTBURGUNDER "BLANC DE NOIR"

QBA WEINHAUS FLICK

RHEINHESSEN HALBTROCKEN 0,75 L

€ 29,50

WE LOVE THE ASPARAGUS SEASON!

Enjoy our delicious variations of fresh regional asparagus.

APPETIZER

WILD GARLIC PANCAKES

white and green asparagus
cherry tomatoes | herb vinaigrette
arugula | pine nuts | parmesan

€ 15

CREAM OF ASPARAGUS SOUP

Onsen egg | keta caviar

€ 9

DESSERT

ASPARAGUS PANNA COTTA

strawberry salad | pistachio pesto
cream | pastries

€ 12

MAIN COURSE

FRESH ASPARAGUS SPEARS

hollandaise sauce | melted butter | parsley potatoes

250 g Asparagus € 21

500g Asparagus € 28

Optionally with:

scrambled eggs +€ 4

2 small Schnitzel from pork +€ 8

grilled Salmon +€ 14

Schnitzel from veal +€ 18

CRISPY CORN FED CHICKEN "SUPREME"

Wild garlic tomato cream | green asparagus
vine tomatoes | mashed potatoes

€ 33

VEGAN ASPARAGUS RAGOUT

forest mushrooms | smoked tofu | paprika
fagottini filled with tomato & basil

€ 28

WINE RECOMMENDATION

SPÄTBURGUNDER "BLANC DE NOIR" QBA
WEINHAUS FLICK RHEINHESSEN SEMI DRY 0,75 L

€ 29,50