

WIR LIEBEN DIE SPARGELZEIT!

Genießen Sie unsere leckeren Variationen von frischem regionalen Spargel.

VORWEG

BÄRLAUCH-PFANNKUCHEN

Spargel-Schinkenfüllung | Kräuter-Crème fraîche | bunte Salatspitzen

€ 15

SPARGELCREMESUPPE

Räucherlachs | Blätterteigstange mit Sesam

€ 9

DESSERT

GRÜNES SPARGELPARFAIT

Erdbeersalat | Mandellikör | Sahne Feingebäck

€ 10,50

HAUPTGANG

FRISCHER STANGENSPPARGEL

Sauce Hollandaise | zerlassene Butter | Petersilien-Salzkartoffeln *wahlweise mit Kalbsschnitzel oder gebratenem Lachsfilet*

je € 35

KROSSE POULARDENBRUST

Bärlauch-Tomatencreme | grüner Spargel | Butter-Tagliatelle

€ 33

HERZHAFTES SPARGELRAGOUT

Waldpilze | Fleischbällchen | Paprika | Kräuterspätzle

€ 24,50

GERÄUCHERTE TOFU-STEAKS (VEGAN)

Gebratener Spargel | Sauce von getrockneten Tomaten | Zitronenreis

€ 28

WEINEMPFEHLUNG

SILVANER QBA TROCKEN WEINGUT JOSEF PFAFF, FRANKEN BOXBEUTEL 0,75 L

Gefälliger Duft nach gelben Äpfeln. Zart mineralische Nuancen. Saftig ausgewogener Geschmack mit spritziger Länge.

€ 29

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

WE LOVE THE ASPARAGUS SEASON!

Enjoy our delicious variations of fresh regional asparagus.

APPETIZER

WILD GARLIC PANCAKES

asparagus and ham filling | herb
crème fraîche | colorful salad tips

€ 15

CREAM OF ASPARAGUS SOUP

smoked salmon | puff pastry stick
with sesame

€ 9

MAIN COURSE

FRESH ASPARAGUS SPEARS

hollandaise sauce | melted butter | parsley and boiled potatoes
optionally with veal escalope or roasted salmon fillet

€ 35 each

CRISPY BREAST OF POULARD

wild garlic-tomato cream | green asparagus | butter tagliatelle

€ 33

HEARTY ASPARAGUS RAGOUT

wild mushrooms | meatballs | peppers | herb spaetzle

€ 24,50

SMOKED TOFU STEAKS (VEGAN)

roasted asparagus | sun-dried tomato sauce | lemon rice

€ 28

DESSERT

GREEN ASPARAGUS PARFAIT

strawberry salad | almond liqueur
cream pastry

€ 10,50

WINE RECOMMENDATION

SILVANER QBA DRY WINERY JOSEF PFAFF, FRANCONIA BOCKSBUTTEL 0,75 L

Pleasant aroma of yellow apples.
Delicate mineral nuances. Juicy, balanced flavor
with a tangy length.

€ 29

If you have any questions about allergens and additives
please contact our service team.