

## SPARGELZEIT...

---

### Spargelcremesuppe

Baguette

6

### Gebratener grüner und weißer Spargel

Erdbeervinaigrette | Gebackenen Briespitzen | Baguette

15

## HAUPTGÄNGE

---

### Gegrillter grünen Spargel

Champignons | Kartoffelgnocchi | Kräutermarinade

*Unsere Weinempfehlung: Ilia Estate Orange Wibe „TAOBA“ Trocken 8*

14

### Sous Vide gegarter weißer Spargel (500g)

Überbackenen Camembert | Nussbutter | Drillingen

22

### Pasta mit gebratenem Lachs 180g

Tagliarini | Spargelragout

24

### Deutscher Spargel 500g

Butterkartoffeln | zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

20

### Spargel & Schinken 500g

Prämierter Schinken (roh oder gekocht) – Metzgerei Braun | Butterkartoffeln | zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

*Unsere Weinempfehlung: Riesling Spätlese QMP Feinherb 7.5*

25

### Spargel & Schnitzel „Wiener Art“

Frischer Spargel 500g | Butterkartoffeln | zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

*Unsere Weinempfehlung: Grauburgunder Terra Blanc DQW Trocken 7.5*

29

### Spargel & argentinisches Rumpsteak 250g

Frischer Spargel 500g | Butterkartoffeln | zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

*Unsere Weinempfehlung: Malbec IP Trocken 8*

40

## ERDBEERZEIT...

---

### Kleines Gläschen Erdbeertiramisu

*Unsere Weinempfehlung: Moscato d'Asti La Rosa Selvatica DOCG 7*

6

### Frische Erdbeeren

Vanilleeis

9