

Spargelkarte

Deutscher Spargel aus der Heide

Aperitif 7,5

„Elderflower“

Wodka | Tonic | O-Saft | Holunderblütensirup | Gurke

XX

Vorspeisen

| | |
|--|----|
| Spargelcremesuppe | 7 |
| Gebratener Spargel mit Mango auf Rucola mit Ziegenfrischkäse und Feigen-Senf-Vinaigrette | 13 |

Salate

| | |
|---|----|
| Salat der Saison mit gebratenem Spargel | 14 |
|---|----|

Frischer Spargel

Wahlweise mit Sauce Hollandaise oder geschmolzener Butter

| | |
|--|----|
| ○ mit Salzkartoffeln | 15 |
| ○ mit Tomaten und Parmesan gratiniert | 16 |
| ○ mit Schnitzel und Salzkartoffeln | 22 |
| ○ mit Rumpsteak und Salzkartoffeln | 28 |
| ○ mit gebratenem Putenfilet und Salzkartoffeln | 23 |
| ○ mit gebratenem Lachs und Salzkartoffeln | 25 |

Pasta und Risotto

| | |
|---|----|
| Tagliatelle mit Spargel, Tomaten, Rucola und Chili-Öl | 18 |
| Spargelrisotto mit Hähnchen-Saltimbocca | 24 |

Dessert

| | |
|--|---|
| Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne | 8 |
| Erdbeer-Tiramisu | 9 |

XX

Wein-Empfehlung:

Chardonnay „Bundschuh“ (0,75l Flasche) 23