

Frischer Spargel



Suppe und Vorspeisen

Spargelcrèmesuppe mit eigener Einlage 6,50 €

Salat vom grünen und weißen Spargel mit Tomatenvinaigrette, Ruccola und italienischer Mortadella 14,50 €



Hauptgerichte

Schlemmerschnitzel mit vier Stangen frischem Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 18,50 €

Lachsfilettranchen auf vier Stangen Spargel mit Bärlauchbutter gratiniert, Tomatenhollandaise und Petersilienkartoffeln 17,50 €

Spargelfrikassee „vegetarisch“: Spargel, Pilze, Erbsen, Ei mit Gnocchi an heller Schnittlauchsauce 13,50 €

Frischer Stangenspargel 500g (roh)

die Portion zum Kombinieren
mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter,
dazu reichen wir Petersiliendrillinge
14,50 €

Wir empfehlen dazu:

- Koch- oder Knochenschinken + 5,00 €
- Medaillons vom Schweinefilet + 9,00 €
- gebratenes Zanderfilet + 11,50 €
- Rumpsteak ca. 200 g + 16,50 €
- Französische Maishähnchenbrust + 10,50 €



Wir empfehlen zum Dessert:

Marinierte Erdbeeren mit Mascarpone-Limonen-Crème 7,50 €

„Erdbeere trifft Schokolade“

Cremiges Parfait von frischen Erdbeeren

mit aromatischem Mousse von dunkler Valrhona-Schokolade

8,50 €



Spargelmenü

Spargelcrèmesuppe mit eigener Einlage

Portion frischer Spargel

mit gebratenem Zanderfilet Lachsfilet oder Schweinelendchen, (wahlweise)
neuen Kartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise

Marinierte Erdbeeren mit
Mascarpone-Limonen-Crème

Preis pro Person 34,50 €

Aus der deutschen Toskana, vom Kaiserstuhl in Baden,
empfehlen wir zum regionalen Bio-Spargel
vom Hof Schulze Wethmar in Lünen
einen

2019

Königschaffhausener Grauer Burgunder
Qualitätswein, trocken

Winzergenossenschaft Königschaffhausen

0,2 l 6,40 €

0,75 l 24,00 €