

Spargelsaison
Season of asparagus

• Spargelcremesuppe / Asparagus soup	5,50 €
<hr/>	
• Gemischte Blattsalate mit Spargel und gekochtem Ei	8,50 €
• Mixed leaf salad with asparagus and boiled egg	8,50 €
<hr/>	
• Gekochter Spargel mit Kartoffeln, Butter <u>oder</u> Sauce Hollandaise	15,50 €
- dazu ein kleines Wiener Schnitzel	10,50 €
- dazu ein kleines Rinderfilet	14,50 €
- dazu gekochter Schinken	6,00 €
• Cooked asparagus with potatoes, butter <u>or</u> sauce hollandaise	15,50 €
- with a small Wiener Schnitzel	10,50 €
- with a small filet of beef	14,50 €
- with boiled ham	6,00 €
<hr/>	
• Gegrilltes Lachsfilet an einem Spargelragout mit Babyspinat und Kirschtomaten, dazu Kartoffeln	20,50 €
• Roasted salmon filet Asparagus ragout, spinach and cherry tomatoes, potatoes	20,50 €

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate mit French-Dressing	€ 5,50
Geflammtter Ziegenkäse mit Feigensenfsauce und gemischtem Blattsalat	€ 9,50
Carpaccio vom Jungbullenfilet mit Rucola, Pinienkernen und Grana Padano	€ 12,50
Große Black Tiger Garnelen auf karamellisierter Ananas und Karotten-Ingwer-Creme, Koriander, Chili	€ 14,00
Wachtelbrust auf Zwiebelcreme und Gemüse-Viaigrette	€ 10,50

Suppen

Weißes Tomatensüppchen mit gegrillter Jakobsmuschel	€ 7,00
Fischsuppe „Lobster“	€ 7,00

Hauptgerichte

Gebratene Entenbrust auf Balsamicosauce mit karamellisiertem Fenchel und Gnocchi	€ 18,00
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat	€ 18,50
Rinderfilet vom jungen Bullen auf Thymiansauce, dazu Kräutersaitling und Kartoffel-Gemüsestrudel	€ 29,50
Gegrillte Riesengarnelen mit Hummersauce und Tagliatelle	€ 18,50

Pasta

Spaghetti „pikant“ mit Rinderfiletstreifen Rucola Knoblauch und Grana Padano	€ 14,50
Steinpilz-Ravioli in Sahnesauce mit Grana Padano	€ 10,50

Dessert

Kokos-Espuma mit Wodka-Brownie, Mango- und Limettensorbet	€ 7,00
Lauwarme Topfenroulade mit Nussstreusel auf Rhabarber, Erdbeersorbet	€ 7,00
Sorbet Variation	€ 7,50
Karamelisiertes Limetten-Parfait mit Erdbeeren	€ 8,00