

MENÜ

Kalbstatar angemacht mit Avocado, Artischocken, Spargel, Ei und Scarmorza,
dazu Mostreduktion, Petersilien-Öl und frittierte Kartoffel

ODER

Spargel vom Holzkohlegrill mit kleinem Salat von Linsen, Tomaten,
Räucheraal und Forellen-Caviar (vegan möglich)

*

Gebackener Spargel & Spargel in Weißem Dressing
mit Christians Frankfurter Grüner Sauce, wachswweichem Ei und Parmesan

*

Spargelrahmsuppe mit Erbsen, Kartoffeln, Spargel und Estragon

ODER

Helgoländer Hummerrahmsuppe mit Rotbarsch und Curry-Sahne

*

Conchiglie-Eiernudeln mit Spargel, Calamaretti und Radicchio-Bechamel
mit hausgemachtem Verdener Speck

ODER

Tagliatelle mit Helgoländer Hummer, Büffelmozzarella, Basilikum und Weißer Hummersauce

*

Kleines Kalbsfiletspitzen-Geschnetzeltes mit Rösti und Salat

ODER

Knusprig gebackenes Maischollenfilet mit geräuchertem Spargel, Schnittlauch-Kartoffeln
Blumenkohl-Remoulade und Salat

ODER

Zarte Milchzicklein mit unserem neuen Gewürzsalz „mediterran“
auf Spargel in Honig und Rosmarin caramelisiert und Rauch-Kartoffelstampf mit Saubohnen,
Erbsen und Oliven

ODER

Vegan: Frühlingsgemüse in Weißem Balsamico und Olivenöl;
dazu Aioli ohne Ei und Crostini mit Oliven-Tapenade

*

Kleiner Käseteller

ODER

Eierlikörmousse mit Erdbeer-Rhabarberkompott und Weißem Schokoladeneis
mit Macadamianuss-Krokant

ODER

Joghurtsorbet mit gefriergetrockneten Früchten paniert
und leichte Yoghurtmousse mit Mispelkompott

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 37.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 46.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 52.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 59.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 73.-

- Alle Preise in EURO –

**Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene wie Sellerie,
Nüsse etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank**

KARTE

VORSPEISEN:

Klein/Große Portion

Kalbstatar angemacht mit Avocado, Artischocken, Spargel, Ei und Scarmorza, dazu Mostreduktion, Petersilien-Öl und frittierte Kartoffel 16,00/24,00

Spargel vom Holzkohlegrill mit kleinem Salat von Linsen, Tomaten, Räucheraal und Forellen-Caviar (vegan möglich) 16,00/24,00

Gebackener Spargel & Spargel in Weißem Dressing mit Christians Frankfurter Grüner Sauce, wachswweichem Ei und Parmesan 15,00/23,00

SUPPEN

Spargelrahmsuppe mit Erbsen, Kartoffeln, Spargel und Estragon 7,00/9,50

Helgoländer Hummerrahmsuppe mit Rotbarsch und Curry-Sahne 9,00/15,00

ZWISCHENGERICHTE

Conchiglie-Eiernudeln mit Spargel, Calamaretti und Radicchio-Bechamel mit hausgemachtem Verdener Speck 15,00/23,00

Tagliatelle mit Helgoländer Hummer, Büffelmozzarella, Basilikum und Weißer Hummersauce 28,00/39,00

Kleines Kalbsfiletspitzen-Geschnetzeltes mit Rösti und Salat 18,00

HAUPTGERICHTE

Knusprig gebackenes Filet von der großen isländischen Maischolle mit geräuchertem Spargel, Schnittlauch-Kartoffeln, Blumenkohl-Remoulade und Salat 17,00/25,00

Zart geschmorte, ausgelöste Schulter vom Milchzicklein mit unserem neuen Gewürzsalz „mediterran“ auf Spargel in Honig und Rosmarin caramelisiert und Rauch-Kartoffelstampf mit Saubohnen, Erbsen und Oliven 18,00/27,00

1 Pfund Spargel klassisch mit Hoyerhagener Kartoffeln luftgetrocknetem Schinken vom Eichelmastschwein aus Schwäbisch-Hall und zerlassener Butter oder mit Kalbsschnitzel und Hollandaise 29,50

Vegan: Frühlingsgemüse in Weißem Balsamico und Olivenöl; dazu Aioli ohne Ei und Crostini mit Oliven-Tapenade 17,00/25,00

KÄSETELLER

Friskäse, Asche-Pyramide und Saint Maure von der „Ziegerei“ Asendorf & Comté, Mimolette und Brie de Meaux; dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte 12,00/16,00

DESSERT

Eierlikörmousse mit Erdbeer-Rhabarberkompott und Weißem Schokoladeneis mit Macadamianuss-Krokant 12,00

Joghurtsorbet mit gefriergetrockneten Früchten paniert und leichte Yoghurtmousse mit Mispelkompott 12,00