

SPEISEKARTE MAI

-mit hiesigen Spargel – täglich frisch geliefert

Vorspeisen

Caesars Salad	9,00/13,00
Kalbsleberstreifen in Balsamico mit caramelisierten Äpfeln, Kartoffelcreme, Röstzwiebeln und Salat	18,00
Spargelsalat in Rahmdressing und mariniertes Grüner Spargel mit -Ochsenschwanz-Kroketten und luftgetrocknetem Schinken vom Eichelmastrschwein oder mit	22,00
-Spargel in Parmesan gebacken, pochiertem Ei und Parmesan-chips	20,00

Suppen

Kräftige Rinderbouillon mit Gemüse, Ei und feinem Gruyère-Toast (optional mit Rinderfilet-Streifen)	10,00 14,00
Spargelcremesuppe mit Grünem Spargel, Mortadella und Bärlauch Infusion (vegetarisch möglich)	12,00

Zwischengerichte

Pikante Spaghetti mit Knoblauch, Chili, Sardellen, Tomaten und Pinienbröseln	16,00
Grüner Spargel, frische Erbsen, Römersalatherzen und Junger Knoblauch mit Pfeffer-Gnocchi und Burratina in Champignoncreme und Hollandaise	24,00
Unser Klassiker: Trenette mit Grünem Spargel und Trüffel-Pecorino, parfümiert mit eingelegtem Ingwer und Trüffelhonig	22,00
Strozzapreti mit Weißen Bohnen, Salbei, „Pade-Pepper“, Pecorino und knuspriger Guanciale (vegetarisch möglich)	18,00

Hauptgerichte

Kleine Portion/Große Portion

Filet von der großen isländischen Maischolle mit geräuchertem Spargel, Schnittlauch-Kartoffeln, Blumenkohlremoulade und Salat	26,00/35,00
Kasseler vom Deutschen Salzwiesen-Lamm in seiner Sauce mit Tomaten-Butter, Spargel in Tomaten-Vinaigrette und Rauchkartoffelstampf mit Jungem Knoblauch, Oliven und Saubohnen	27,00/36,00
Rinderfilet von der Deutschen Färse mit Grünem Pfefferrahm, Spargel in Schnittlauch-Bearnaise und Schinken-Fontina-Kroketten Groß 250g Ladies Cut 180g	49,00/39,00
Vegan: Jumbo-Spargel auf kleinem Couscous mit Curry-Kokoscreme und Mangosorbet	20,00/28,00

Käseteller

Frischkäse, 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
---	-------------

Desserts

Crème Brûlée	8,50
Rhabarber-Cantucci-Tirami-Su im Gläschen mit Gelato Crema	13,00
Amaretti-Kakaoflan „Bunet“, Birnensorbet, Williams-Sabaione und piemonteser Nusstorte nach Massimo	13,00

MENÜ

Caesars Salad

ODER

Kalbsleberstreifen in Balsamico mit Äpfeln, Kartoffelcreme, Röstzwiebeln und Salat

ODER

Spargelsalat in Rahmdressing und mariniertes Grüner Spargel mit
-Ochsenschwanz-Kroketten und luftgetrocknetem Schinken vom Eichelmastrschwein

ODER mit

-Spargel in Parmesan gebacken, pochiertem Ei und Parmesanchips

*

Kräftige Rinderbouillon mit Gemüse, Ei und feinem Gruyère-Toast

ODER

Spargelcremesuppe mit Grünem Spargel, Mortadella und Bärlauch Infusion
(vegetarisch möglich)

*

Pikante Spaghetti mit Knoblauch, Chili, Sardellen, Tomaten und Pinienbröseln

ODER

Grüner Spargel, frische Erbsen, Römersalatherzen und Junger Knoblauch
mit Pfeffer-Gnocchi und Burratina in Champignoncreme und Hollandaise

ODER

Unser Klassiker: Trenette mit Grünem Spargel und Trüffel-Pecorino,
parfümiert mit eingelegtem Ingwer und Trüffelhonig

ODER

Strozzapreti mit Weißen Bohnen, Salbei, „Pade-Pepper“, Pecorino
und knuspriger Guanciale (vegetarisch möglich)

*

Filet von der großen isländischen Maischolle mit geräuchertem Spargel,
Schnittlauch-Kartoffeln, Blumenkohlremoulade und Salat

ODER

Kasseler vom Deutschen Salzwiesen-Lamm in seiner Sauce mit Tomaten-Butter,
Spargel in Tomaten-Vinaigrette und Rauchkartoffelstampf mit Jungem Knoblauch,
Oliven und Saubohnen

ODER

Rinderfilet von der Deutschen Färsen mit Grünem Pfefferrahm, Spargel in Schnittlauch-
Bearnaise und Schinken-Fontina-Kroketten

ODER

Vegan: Jumbo-Spargel auf kleinem Couscous mit Curry-Kokoscreme und Mangosorbet

*

Kleiner Käseteller

ODER

Crème Brûlée

ODER

Rhabarber-Cantucci-Tirami-Su im Gläschen mit Gelato Crema

ODER

Amaretti-Kakaoflan „Bunet“, Birnensorbet, Williams-Sabaione
und piemonteser Nusstorte nach Massimo

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 45.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 85.-

-Aufpreis mit Rinderfilet im Hauptgang plus 8.-

-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.