

Speisekarte

-Alle Spargelgerichte mit täglich frischem Spargel aus Eystrup-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's salad 9,00/13,00

Grüner Spargel mit wachweichem Ei, Grüner Oliven-Tapenade und gebackenem Büffelmozzarella „in Carrozza“ 18,00

Hausgeräucherte Eismeer-Lachsforelle, Frischkäse und Spargel in Paprika-Rhabarber-Kaltschale (sehr gerne geklaut vom „Rutz Zollhaus“, Berlin) 18,00

Suppen:

Hochzeitsuppe 2.0:

Rinderfiletstreifen, Ditali-Nudeln, Kräuter-Eierstich, Spargel, Erbsen, Sojasprossen und Klößchen aufgegossen mit kräftiger Rinderbouillon mit Wasabi und Ingwer 13,00

Unser Parmesansüppchen mit Kartoffeln, Bohnen und Pesto 9,00

Zwischengerichte:

Ragout vom Oterser Maibock mit hausgemachten Curry-Krautspätzle und Preiselbeermark 20,00

„Mezzi Paccheri“ (Ring-Nudeln) mit Spargel in Grüner Spargelcreme, Scamorza-Käsesauce, roher Salsiccia und piemonteser Haselnüssen 20,00

Risotto mit Pfifferlingen, Rucola, Blaubeeren, Pecorino, Basilikum und Gewürzmischung „BBQ-Allrounder“ 20,00

Unser Klassiker: Trenette mit Grünem Spargel und Trüffel-Pecorino, parfümiert mit eingelegtem Ingwer und Trüffelhonig 22,00

Hauptgerichte:

Wiener Tafelspitz mit Rahmspinat, Bouillongemüsen, Apfel-Kren, Schnittlauchsauce und Röstkartoffel 32,00

Milchkalbs-Entrecôte auf Eiernudeln mit Pfifferlingen, Tomaten und Basilikum in Rahm; dazu leicht pikanter Weißer Spargel und Hollandaise 29,00/38,00

Tagesfischfilet mit unserer neuen Kräuterbutter, Fenchel, Borretane-Zwiebeln, Orrechiette und Tomaten im leicht pikanten Venusmuschelsud 27,00/36,00

Vegan: Gemüse-Gewürzcouscous mit Pfifferlingen, Römersalat, Grill-Ananas und eingelegtem Safran-Chili-Radi (optional mit Feta) 15,00/24,00

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

Desserts:

Crème Brûlée 7,00

Törtchen von Matcha, Erdbeeren und Weißer Schokolade mit Amazake-Erdbeereis 13,00

Hausgemachte Rote Grütze von frischen Beeren mit Topfenmousse und Mandeleiscreme 13,00

-Alle Preise in EURO-

MENÜ

Caesar's salad

ODER

Grüner Spargel mit pochierem Ei, Grüner Oliven-Tapenade
und gebackenem Büffelmozzarella „in Carrozza“

ODER

Hausgeräucherte Eismeer-Lachsforelle, Frischkäse und Spargel
in Paprika-Rhabarber-Kaltschale

*

Hochzeitsuppe 2.0:

Rinderfiletstreifen, Ditali-Nudeln, Kräuter-Eierstich, Spargel, Erbsen, Sojasprossen und
Klößchen aufgegossen mit kräftiger Rinderbouillon mit Wasabi und Ingwer

ODER

Unser Parmesansüppchen mit Kartoffeln, Bohnen und Pesto

*

Ragout vom Oterser Maibock mit hausgemachten Curry-Krautspätzle
und Preiselbeermark

ODER

„Mezzi Paccheri“ (Ring-Nudeln) mit Spargel in Grüner Spargelcreme,
Scamorza-Käsesauce, roher Salsiccia und piemonteser Haselnüssen

ODER

Risotto mit Pfifferlingen, Rucola, Blaubeeren, Pecorino, Basilikum und Gewürzmischung
„BBQ-Allrounder“

*

Wiener Tafelspitz mit Rahmspinat, Bouillongemüsen, Apfel-Kren, Schnittlauchsauce und
Röstkartoffel

ODER

Milchkalbs-Entrecôte auf Eiernudeln mit Pfifferlingen, Tomaten und Basilikum in Rahm; dazu
leicht pikanter Weißer Spargel und Hollandaise

ODER

Tagesfischfilet mit unserer neuen Kräuterbutter, Fenchel, Borretane-Zwiebeln,
Orrechiette und Tomaten im leicht pikanten Venusmuschelsud

ODER

Vegan: Gemüse-Gewürzcouscous mit Pfifferlingen, Römersalat, Grill-Ananas
und eingelegtem Safran-Chili-Radi (optional mit Feta)

*

Kleiner 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

ODER

Crème Brûlée

ODER

Törtchen von Matcha und Erdbeeren

ODER

Hausgemachte Rote Grütze von frischen Beeren mit Topfenmousse und Mandeleiscreme

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.-

-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.