

Karte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's Salad	9,00/13,00
Marinierter Thunfisch und „Porchetta Tonnato“ mit 3 Saucen (Thunfisch, Petersilie, Kalb)	24,00
Kichererbsensalat mit Wassermelone, Feta, Linsen, Avocado, gebackenen Zwiebeln und Focaccia-Chips – optional mit zartem Lammfleisch mariniert in Raz el Hanoud	19,00

Suppen:

Spargelrahmsuppe mit marinierter Lachsforelle, Forellen-Caviar, Erbsen und Rauchmandeln (vegetarisch möglich)	10,00/14,00
---	-------------

Zwischengerichte:

Frühling: Hiesiger Spargel, Erbsen, Guanciale und hausgemachter Speck auf einer Creme von Ricotta, Mandeln, Kartoffeln und Zitrone	24,00
„Mezzi Paccheri“ mit Bärlauchcreme, Yuzu-Vélouté, Wildgarnelen, Venusmuscheln, Kirschtomaten vom Holzkohlegrill und Sardellen-Bröseln	24,00
„Il Classico“: Tagliolini mit Grünem Spargel, Trüffelpecorino und Trüffelhonig parfümiert mit eingelegtem Ingwer	23,00

Hauptgerichte:

Zanderfilet mit Hummersauce, Rotwein-Butter, Blattspinat „sizilianisch“ und „Panisses“ – Kichererbsen-Pommes	26,00/35,00
Limonen-Chili-„Backendl“ vom Böterser Freilandhahn auf Paprikasaft und Spargelsalat in Sauerrahm-Dressing mit Frühling Kräutern und Parmaschinken	35,00
Zarte Deutsche Deichlammkeule mit gratiniertem Spargel und Pommes Tapées“ – gebratenen Quetschkartoffeln	38,00
Vegan: Gebackenes Auberginenschnitzel in Grissini-Panade mit Grüner Pfeffersauce und Frühlingssalat mit hiesigem Spargel	24,00

Käseteller

Rohmilchkäse-Auswahl & Ziegenkäse von der „Ziegerei“ aus Asendorf – dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte	12,00/16,00
--	-------------

Desserts:

Crème Brûlée und Erdbeer-Rahmeis mit weißem Schoko-Stracciatella	9,00
Butterkeks-Cheesecake mit Mango-Gelee und Passionsfruchtsorbet	13,50
Cappuccino-Parfait mit Kakaoflan, Mascarpone sauce und Espresso gelee	14,00

Für Kinder:

„Nuggets“ hausgemachtes Backendl mit Pommes, Ketchup und Majo
oder
Eier-Spaghetti mit hausgemachter Bolognese/ mit Tomatensauce/ mit Butter und Parmesan
Hausgemachte Eiscremes: Vanille/ Schoko/ Erdbeere

Menü

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Kichererbsensalat mit Wassermelone, Feta, Linsen, Avocado, gebackenen Zwiebeln
und Focaccia-Chips

*

Spargelrahmsuppe mit marinierter Lachsforelle, Forellen-Caviar, Erbsen und Rauchmandeln

*

„Mezzi Paccheri“ mit Bärlauchcreme, Yuzu-Vélouté, Wildgarnelen,
Venusmuscheln, Kirschtomaten vom Holzkohlegrill und Sardellen-Bröseln

*

Zarte Deutsche Deichlammkeule mit gratiniertem Spargel
und Pommes Tapées“ – gebratenen Quetschkartoffeln

*

Kleiner Käseteller

ODER

Butterkeks-Cheesecake mit Mango-Gelee und Passionsfruchtsorbet

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-

Menü vegetarisch

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Kichererbsensalat mit Wassermelone, Feta, Linsen, Paprika, gebackenen Zwiebeln
und Focaccia-Chips

*

Spargelrahmsuppe mit Erbsen, Rauchmandeln und Bärlauch-Öl

*

Tagliolini mit Grünem Spargel, Trüffelpecorino und Trüffelhonig
parfümiert mit eingelegtem Ingwer

*

Gebackenes Auberginenschnitzel in Grissini-Panade mit Grüner Pfeffersauce
und Frühlingssalat mit hiesigem Spargel

*

Kleiner Käseteller

ODER

Cappuccino-Parfait mit Kakaoflan, Mascarpone sauce und Espresso gelee

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

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

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

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 78.-

-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