

Speisekarte – wir spargeln dann mal los...

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's salad 9,00/13,00

Andalusische Krokette mit hiesigem Grünen Spargel, mariniertem Thunfisch.
San Daniele-Schinken, Weintraube und Ajo Blanco-Dipp 24,00

Gebackener weißer Spargel & Grüner Spargel mit wachsweichem Ei, Parmesan
und Curry-Senf-Dipp 23,00

Suppen:

Spargelrahmsuppe mit marinierter Lachsforelle, Forellen-Caviar, Erbsen und Rauchmandeln
(vegetarisch möglich) 10,00/15,00

Muschel-Samtsuppe mit Safran, Gemüse, Pilzen und Wildgarnelen 11,00/16,00

Zwischengerichte:

Hiesiger Spargel, Erbsen, Guanciale und hausgemachter Speck
auf einer Creme von Ricotta, Mandeln, Kartoffeln und Zitrone 22,00

Frische Erbsen, Spargelspitzen & Saubohnen mit Calamaretti „Rom-Tokio“
und Salsiccia auf Erbsencreme, abgeschmeckt mit „Sweet-Hot-BBQ“ (veg. Mögl.) 25,00

Il Classico: Tagliolini mit Grünem Spargel, Trüffelpecorino und Trüffelhonig
parfümiert mit eingelegtem Ingwer 25,00

Hauptgerichte:

„Backfisch“ - gebackenes Zanderfilet auf Kartoffel-Pilz-Lauchgemüse
und mariniertem Spargel mit Sauce Gribiche 25,00/37,00

Oterser Maibockkeule mit Wiener Butter überkrustet in seiner Sauce
mit Spitzkohl à la Crème, Schmorkartoffeln und Preiselbeermark 25,00/37,00

Iberico-Bäckchen mit gekräuterten Kartoffeln, Spargel, Chorizo, Hollandaise
und Bärlauchcreme 29,00/38,00

Friesisches Rinderfilet mit Tages-Beilage 220g 56,00

Vegan: Trenette „Aglio-Olio-Asparagi“ – mit Chili, Pinien-Bröseln,
Grünem und Weißem Spargel 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 Senffrüchte 12,00/16,00

Desserts:

Crème Brûlée 9,00

Rhabarbersorbet mit Weißem Schokoladen-Stracciatella, Rhabarberkompott, Weißen
Schokomousse-Windbeutel und Weißem Schokoladeneis mit Pekannusskrokant 15,00

Mango-Cantucci-Tiramisu mit Passionsfruchtgelee, Himbeersorbet und Gelato Crema 14,00

Für Kinder:

„Nuggets“ hausgemachtes Backhendl 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-

Andalusische Kroketten mit hiesigem Grünen Spargel, mariniertem Thunfisch,
San Daniele-Schinken und Weintraube

*

Muschel-Samtsuppe mit Safran, Gemüse, Pilzen und Wildgarnelen

*

Frische Erbsen, Spargelspitzen & Saubohnen mit Calamaretti „Rom-Tokio“
und Salsiccia auf Erbsencreme, abgeschmeckt mit „Sweet-Hot-BBQ“

*

Iberico-Bäckchen mit gekräuterten Kartoffeln, Spargel, Chorizo, Hollandaise
und Bärlauchcreme

*

Kleiner Käseteller

ODER

Rhabarbersorbet mit Weißem Schokoladen-Stracciatella, Rhabarberkompott,
Weißen Schokomousse-Windbeutel und Weißem Schokoladeneis mit Pekannusskrokant

Aufpreis mit Rinderfilet plus 15.-

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

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 56.-

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

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

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 88.-

MENÜ VEGETARISCH

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Gebackener weißer Spargel & Grüner Spargel mit wachswweichem Ei, Parmesan
und Curry-Senf-Dipp

*

Spargelrahmsuppe mit Erbsen und Rauchmandeln

*

Spargel mit Sauce Gribiche auf Kartoffel-Pilz-Lauchgemüse

*

Trenette „Aglio-Olio-Asparagi“ – mit Chili, Pinien-Bröseln,
Grünem und Weißem Spargel

*

Kleiner Käseteller

ODER

Mango-Cantucci-Tiramisu mit Passionsfruchtgelee, Himbeersorbet und Gelato Crema

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 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