

## 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 und Weintraube 24,00

Büffelmozzarella „in Carozza“ gebacken auf Salat von Weißen Bohnen „römisch“  
mit Feta, Melone und Zucchini 20,00

### 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:

Strozzapreti mit Spargel, Muscheln, Weißen Bohnen, Kirschtomaten,  
tomatisierter weißer Bohnencreme, Petersilie und Basilikum 22,00

Zitronenrisotto mit Grünem Spargel, Basilikum, geriebener Orange und Mimolette 22,00

Weißer, Grüner & Wilder Spargel mit Erbsencreme, hausgeräucherten Anchovis  
und frittierten Kapern 24,00

### Hauptgerichte:

Zanderfilet mit feiner Brotkruste gebraten mit frischen Morcheln, sautiertem Kopfsalat,  
Rote Bete-Tagliolini und Frühlingskräuter-Vélouté 32,00/42,00

Mecklenburger Milchlammkeule mit Tomaten-Butter, Spargel in Tomaten-Vinaigrette  
und Rauchkartoffelstampf mit Oliven, Jungem Knoblauch & Chips 33,00/43,00

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

Friesisches Rinderfilet mit Tages-Beilage

Vegan: Blumenkohl-Gemüse Couscous mit Kapern, Rosinen und Paprikasaft 22,00/29,00

### 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 9,00

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

Die Geschmäcker des Tirami-Su neu: Weißes Mocca-Eis mit Kakaoflan, Kakaosauce,  
Mascarpone sauce, knusprigen Kaffee-Schlangen, Amaretto- und Espresso gelee 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 Krokette mit hiesigem Grünem Spargel, mariniertem Thunfisch,  
San Daniele-Schinken und Weintraube

\*

Muschel-Samtsuppe mit Safran, Gemüse, Pilzen und Wildgarnelen

\*

Weißer, Grüner & Wilder Spargel mit Erbsencreme, hausgeräucherten Anchovis  
und frittierten Kapern

\*

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-

Büffelmozzarella „in Carozza“ gebacken auf Salat von Weißen Bohnen „römisch“ mit Feta,  
Melone und Zucchini

\*

Spargelrahmsuppe mit Erbsen und Rauchmandeln

\*

Zitronenrisotto mit Grünem Spargel, Basilikum, geriebener Orange und Mimolette

\*

Blumenkohl-Gemüsecouscous mit Kapern, Rosinen und Paprikasaft

\*

Kleiner Käseteller

ODER

Weißes Mocca-Eis mit Kakaoflan, Kakaosauce, Mascarpone sauce, knusprigen Kaffee-  
Schlangen, Amaretto- 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.-

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