

Speisekarte

-Alle Spargelgerichte mit täglich frischem Spargel aus Hassel-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's salad 9,00/13,00

Gebackener Spargel & Spargel in weißem Dressing
mit Christians Frankfurter Grüner Sauce, wachswweichem Ei und Parmesan 13,50/20,00

Kirschtomaten, Spargel, luftgetrockneter Schinken, Brotchips und kandierte Oliven
mit Thunfischcreme auf cremiger Burrata aus Apulien 14,00/21,00

Suppen:

Creme von Zuckererbsen mit Avocado, Rauchaal und frittierten Kapern 9,00/15,00

Spargelrahmsuppe mit Spargel, Mortadella, Jungem Knoblauch, Erbsen
und Bärlauch-Öl 8,00/13,00

Zwischengerichte:

„Fettuccine-Spargel-Carbonara“ – Eierbandnudeln mit Spargel, Erbsen,
Edamane-Bohnen, Frühlingszwiebeln, Guanciale, Ei und Pecorino 14,50/23,00

Mezzi Paccheri“ (Ring-Nudeln) in milder Bärlauchcreme, Scamorza-Käsesauce,
roher Salsiccia und piemonteser Haselnüssen 13,00/21,00

Spaghettini „Mare-Asparagi“ – mit Wildgarnelen, Tintenfisch,
mariniertem Thunfisch, Spargel und Colatura-Buttersauce 16,50/28,00

Spargel in Honig und Rosmarin caramelisiert mit Asendorfer Ziegenfrischkäse
und Schinken vom Eichelmastschwein aus Schwäbisch-Hall 16,00/24,00

Hauptgerichte:

Knusprig gebackenes Filet von der großen isländischen Maischolle
mit geräuchertem Spargel, Schnittlauch-Kartoffeln, Blumenkohl-Remoulade
und Salat 25,00/35,00

Zweierlei vom Eifeler Ur-Lamm – geschmorte Schulter & rosa gebratener Rücken –
auf kleiner Kartoffel-Ratatouille, Lammjus und Paprikasaft 26,00/38,00

Zarte Spanferkelbäckchen mit Karotten-Kartoffelstampf und kleinem Frühlingsgemüse
von Spargel, Jungem Knoblauch, Borretane-Zwiebeln, Erbsen und Oliven 24,00/33,00

1 Pfund hiesiger Spargel und Kartoffeln aus Hoyerhagen
- mit luftgetrocknetem Schinken vom Eichelmastschwein und zerlassener Butter oder
- mit Kalbsschnitzel und Hollandaise 29,50

Vegan: hiesiger Jumbo-Spargel auf kleinem Gemüse-Couscous, Curry-Kokossauce,
Mostreduktion und Mangosorbet 22,00/28,00

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 7,00

Mousse vom hausgemachten Eierlikör mit Erdbeer-Rhabarberkompott und Weißem
Schokoladeneis mit Macadamianuss-Krokant 12,00

Spargel in Kokos gegart mit caramelisierter Ananas, Fenchel, knuspriger Nougat-Eiscreme,
Schokoladen- und Safran-Vanillesauce 12,00

MENÜ

Caesar's salad

ODER

Gebackener Spargel & Spargel in weißem Dressing
mit Christians Frankfurter Grüner Sauce, wachswweichem Ei und Parmesan

ODER

Kirschtomaten, Spargel, luftgetrockneter Schinken, Brotchips und kandierte Oliven
mit Thunfischcreme auf cremiger Burrata aus Apulien

*

Creme von Zuckererbsen mit Avocado, Rauchaal und frittierten Kapern

ODER

Spargelrahmsuppe mit Spargel, Mortadella, Jungem Knoblauch, Erbsen und Bärlauch-Öl

*

„Fettuccine-Spargel-Carbonara“ – Eierbandnudeln mit Spargel, Erbsen,
Edamane-Bohnen, Frühlingszwiebeln, Guanciale, Ei und Pecorino

ODER

Mezzi Paccheri“ (Ring-Nudeln) in milder Bärlauchcreme, Scamorza-Käsesauce,
roher Salsiccia und piemonteser Haselnüssen

ODER

Spaghettini „Mare-Asparagi“ – mit Wildgarnelen, Tintenfisch,
mariniertem Thunfisch, Spargel und Colatura-Buttersauce

ODER

Spargel in Honig und Rosmarin caramelisiert mit Asendorfer Ziegenfrischkäse
und Schinken vom Eichelmastschwein aus Schwäbisch-Hall

*

Knusprig gebackenes Filet von der großen isländischen Maischolle
mit geräuchertem Spargel, Schnittlauch-Kartoffeln, Blumenkohl-Remoulade und Salat

ODER

Zweierlei vom Eifeler Ur-Lamm – geschmorte Schulter & rosa gebratener Rücken –
auf kleiner Kartoffel-Ratatouille, Lammjus und Paprikasaft

ODER

Zarte Spanferkelbäckchen mit Karotten-Kartoffelstampf und kleinem Frühlingsgemüse
von Spargel, Jungem Knoblauch, Borretane-Zwiebeln, Erbsen und Oliven

ODER

Vegan: hiesiger Jumbo-Spargel auf kleinem Gemüse-Couscous, Curry-Kokossauce,
Mostreduktion und Mangosorbet

*

Kleiner Käseteller

ODER

Crème Brûlée

ODER

Mousse vom hausgemachten Eierlikör mit Erdbeer-Rhabarberkompott und Weißem
Schokoladeneis mit Macadamianuss-Krokant

ODER

Spargel in Kokos gegart mit caramelisierter Ananas, Fenchel, knuspriger Nougat-Eiscreme,
Schokoladen- und Safran-Vanillesauce

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 43.-

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

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 57.-

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

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 73.-

- 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.