

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 Grünem 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

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

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 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 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 Tiramisu 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

*

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,
Weißem 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 Weißem Bohnen „römisch“ mit Feta,
Melone und Zucchini

*

Spargelrahmsuppe mit Erbsen und Rauchmandeln

*

Zitronenrisotto mit Grünem Spargel, Basilikum, geriebener Orange und Mimolette

*

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

*

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