

SPEISEKARTE

-mit dem ersten hiesigen Spargel – täglich frisch geliefert

Vorspeisen

Caesars Salad	9,00/13,00
Kalbstatar mit mariniertem Spargel, Avocado, Artischocke, geriebenem Ei und Kartoffelchips	20,00
Gebackener Spargel und Spargel-Eiscreme auf Salat von Borlottibohnen, Spargel, Oliven, Confittomaten mit Mortadella und Wildgarnelen (vegetarisch möglich)	20,00

Suppen

Spargelcremesuppe mit Bärlauch-Infusion, Grünem Spargel und Mortadella (vegetarisch möglich)	12,00
Zarte Calamaretti und frische Erbsen am Tisch aufgegossen mit kräftiger Geflügelbouillon	14,00

Zwischengerichte

Onsen-Ei in milder Bärlauchcreme mit Röstzwiebel-Bröseln, Spargel in Brauner Butter confiert und Zitronenseitlingen	20,00
Spaghetti „Mare-Asparagi“ – mit Wildgarnelen, Tintenfisch, mariniertem Thunfisch und Spargel in Colatura-Buttersauce	25,00
Lauwarmer Salat vom zarten Pulpo mit Bohnen, Kartoffeln und Bärlauch-Pesto	20,00
Unser Klassiker: Trenette mit Grünem Spargel und Trüffel-Pecorino, parfümiert mit eingelegtem Ingwer und Trüffelhonig	22,00

Hauptgerichte

Kleine Portion/Große Portion

„Vitello tiepido“ – frisch aufgeschnittener lauwarmer Rücken vom Milchkalb mit Thunfischsauce Thunfisch-Tatar, Rosmarin-Würfelkartoffeln und Rucola	27,00/36,00
Kasseler vom Deutschen Salzwiesenlamm vom Holzkohlegrill mit Paprikasaft, milder Sauerkrautsauce, Spargel in Parmesan gerollt/ mit Honig und Rosmarin caramelisiert	27,00/36,00
Kabeljaufilet mit Tramezzinibrot gebraten auf kleinem Salat von Orangen, Spargel, getrockneten Feigen und Stockfisch mit geriebenem Ei; dazu kleine Pasta in Sardellenbutter	26,00/35,00
Vegan: Spaghetti „Aglio-Olio-Asparagi“ – mit Knoblauch, Chili, Spargel und Pinienbröseln	18,00/24,00

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	8,50
Rhabarber-Cantucci-Tirami-Su im Gläschen mit Gelato Crema	13,00
Amaretti-Kakaoflan „Bunet“, Birnensorbet, Williams-Sabaione und piemonteser Nusstorte nach Massimo	13,00

MENÜ

Caesars Salad

ODER

Kalbstatar mit mariniertem Spargel, Avocado, Artischocke, geriebenem Ei
und Kartoffelchips

ODER

Gebackener Spargel und Spargel-Eiscreme auf Salat von Borlottibohnen, Spargel,
Oliven, Confittomaten mit Mortadella und Wildgarnelen (vegetarisch möglich)

*

Spargelcremesuppe mit Bärlauch-Infusion, Grünem Spargel und Mortadella
(vegetarisch möglich)

ODER

Zarte Calamaretti und frische Erbsen am Tisch aufgegossen
mit kräftiger Geflügelbouillon

*

Onsen-Ei in milder Bärlauchcreme mit Röstzwiebel-Bröseln, Spargel in Brauner Butter
confiert und Zitronenseitlingen

ODER

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

ODER

Lauwarmer Salat vom zarten Pulpo mit Bohnen, Kartoffeln und Bärlauch-Pesto

ODER

Unser Klassiker: Trenette mit Grünem Spargel und Trüffel-Pecorino,
parfümiert mit eingelegtem Ingwer und Trüffelhonig

ODER

„Vitello tiepido“ – frisch aufgeschnittener lauwarmer Rücken vom Milchkalb
mit Thunfischsauce Thunfisch-Tatar, Rosmarin-Würfelkartoffeln und Rucola

ODER

Kasseler vom Deutschen Salzwiesenlamm vom Holzkohlegrill mit Paprikasaft,
milder Sauerkrautsauce, Spargel in Parmesan gerollt/
mit Honig und Rosmarin caramelisiert

ODER

Kabeljaufilet mit Tramezzinibrot gebraten auf kleinem Salat von Orangen, Spargel,
getrockneten Feigen und Stockfisch mit geriebenem Ei;
dazu kleine Pasta in Sardellenbutter

ODER

Vegan: Spaghetti „Aglío-Olio-Asparagi“ – mit Knoblauch, Chili, Spargel und Pinienbröseln

*

Kleiner Käseteller

ODER

Crème Brûlée

ODER

Rhabarber-Cantucci-Tirami-Su im Gläschen mit Gelato Crema

ODER

Amaretti-Kakaoflan „Bunet“, Birnensorbet, Williams-Sabaione
und piemonteser Nusstorte nach Massimo

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-

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene wie Sellerie, Nüsse
etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank.