

Karte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's Salad	9,00/13,00
Spargelsalat in Rahmdressing und mariniertem Grüner Spargel mit -Osso-Buco--Kroketten und luftgetrocknetem Schinken vom Eichelmastschwein oder mit -Spargel in Parmesan gebacken, pochiertem Ei und Parmesanchips	22,00 20,00
Tomaten-Brotsalat mit mariniertem Thunfisch, Sardinen, Basilikum, Oliven und Thunfischcreme auf cremiger Burrata aus Apulien	20,00

Suppen:

Spargelrahmsuppe mit mariniertem Lachsforelle, Forellen-Caviar, Erbsen und Rauchmandeln (vegetarisch möglich)	10,00/14,00
--	-------------

Zwischengerichte:

Risotto mit Pfifferlingen, Pecorino, Blaubeeren, Rucola und unserer Pfeffermischung „BBQ-Allrounder“	23,00
Strozzapreti in Colatura-Buttersauce mit zarten Calamaretti, Wildgarnelen, mariniertem Thunfisch, Borlotti-Bohnen und Tomaten	25,00
„Mezzi Paccheri“ (Ring-Nudeln) mit Spargel in Grüner Spargelcreme, Scamorza-Käsesauce, roher Salsiccia und piemonteser Haselnüssen	24,00

Hauptgerichte:

Bretonisches Wolfsbarsch- und Rotbarbenfilet mit Safran-Kartoffeln und Fenchel im Bouillabaisse-Sud; dazu Aioli-Crostini	42,00
Spider-Steak vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit Gewürz-Jus, Erbsen, hausgemachtem Speck, Kartoffel-Karotten-Stampf und Karottensalat	34,00
Bio-Kalbsfilet gebraten & in Schnittlauch gerollt auf Kalbsgeschnetzeltem mit Pfifferlingen, Spargelspitzen und Fontina-Schinken-Krokette	39,00
Vegan: Spaghetti „Aglio-Olio-Asparagi“ – mit Knoblauch, Chili, Grünem Spargel und Pinien-Bröseln	24,00

Käseteller

Rohmilchkäse-Auswahl & Ziegenkäse von der „Ziegerei“ aus Asendorf – dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte	12,00/16,00
---	-------------

Desserts:

Crème Brûlée	9,00
Kokos-Stracciatella-Eis und Knuspriges Nougateis mit caramelisierter Ananas, heller Mousse au Chocolat, Safran- und Schokoladensauce	14,50
„Erdbeertorten-Haufen“ – Erdbeermousse, -sahne, marinierte Erdbeeren, Leibniz-Crumble, Vanilleeis und piemonteser Nusskuchen	14,50

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-

Tomaten-Brotsalat mit mariniertem Thunfisch, Sardinen, Basilikum, Oliven
und Thunfischcreme auf cremiger Burrata aus Apulien

*

Spargelrahmsuppe mit Lachsforelle, Forellen-Caviar, Erbsen und Rauchmandeln

*

„Mezzi Paccheri“ (Ring-Nudeln) mit Spargel in Grüner Spargelcreme,
Scamorza-Käsesauce, roher Salsiccia und piemonteser Haselnüssen

*

Bio-Kalbsfilet gebraten & in Schnittlauch gerollt auf Kalbsgeschnetzeltem mit Pfifferlingen,
Spargelspitzen und Fontina-Schinken-Krokette

*

Kleiner Käseteller

ODER

„Erdbeertorten-Haufen“ – Erdbeermousse, -sahne, marinierte Erdbeeren, Leibniz-Crumble,
Vanilleeis und piemonteser Nusskuchen

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-

Menü vegetarisch

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Spargelsalat in Rahmdressing und mariniertem Grüner Spargel
mit Spargel in Parmesan gebacken, pochiertem Ei und Parmesanchips

Spargelrahmsuppe mit Erbsen, Rauchmandeln und Bärlauch-Öl

*

„Mezzi Paccheri“ (Ring-Nudeln) mit Spargel in Grüner Spargelcreme,
Scamorza-Käsesauce und piemonteser Haselnüssen

*

Risotto mit Pfifferlingen, Pecorino, Blaubeeren, Rucola
und unserer Pfeffermischung „BBQ-Allrounder“

*

Kleiner Käseteller

ODER

Kokos-Stracciatella-Eis und Knuspriges Nougateis mit caramelisierter Ananas,
heller Mousse au Chocolat, Safran- und Schokoladensauce

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 45.-

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

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

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.