



Unsere Spargelkarte

Frisch gestochen, zart im Biss – genießen Sie unsere Frühlingsspezialitäten rund um den Spargel

Vorspeise

Spargelcrèmesuppe

mit Zitronengrassaroma, Petersilie und Knoblauchbrotchips

11.00

dazu ein gegrillter Garnelenspieß

16.50

Hauptgänge

Deutscher Stangenspargel mit neuen Kartoffeln

wahlweise mit

Sauce Hollandaise, Nussbutter oder Olivenöl

24.50

dazu servieren wir Ihnen

Argentinisches Rinderfilet (200g) 17.50

Lachsfilet „Label Rouge“ (140 g) 14.50

ein Kalbsschnitzel 13.50

gehobelten Parmesan 4.50

Zweierlei Schinken 7.50

Spargel-Erdbeerbowl

mit Quinoa Salat, Babyspinat, Edamame und Sojajoghurt-Dressing

22.00

Dessert

Karamellierter Spargel mit Vanilleeis und deutschen Erdbeeren

10.50

Wir servieren Spargel klassisch al dente. Falls Sie eine weichere Garstufe wünschen, informieren Sie unser Servicepersonal.

