

# Empfehlungen

## Vorspeisen

Feine Spargel-Cremesuppe

6,90 €

Roastbeef Spargelröllchen

MIT PANIERTEM EI, FRISCHEN CHERRY TOMATEN  
UND SAUCE HOLLANDAISE

15,90 €

## Hauptspeisen

Portion Spargel mit „neuen Kartoffeln“

DAZU WAHLWEISE HAUSGEMACHTE SAUCE HOLLANDAISE  
ODER ZERLASSENER BUTTER MIT SEMMELBRÖSELN

16,50 €

### WAHLWEISE MIT

MIT LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN

19,90 €

MIT EINEM KALBSSCHNITZEL

26,90 €

MIT HAUSGEBEIZTEM LACHS

UND RÜHREI

19,90 €

MIT TOURNEDOS

30,90 €

Spargelsalat

MIT KROSSEM SPECK UND KARTOFFELDRESSING, AN TRÜFFEL-PÜREE

16,90 €

Seezunge

MIT SALZKARTOFFELN UND GURKENSALAT

29,90 €

Confierte Entenbrust

MIT GRÜNEM SPARGEL-TRÜFFEL-RISOTTO, FRISCHEN HONIGTOMATEN UND PARMESANCHIPS

15,90 €

## Dessert

Mascarponecreme

MIT FRISCHEN ERDBEEREN

7,50 €

## Unsere Frühlings – Empfehlung



Erdbeer-Bowle



HAUSGEMACHTE ERDBEER-BOWLE MIT ROSÉWEIN, MINZE UND LIMETTE, AUFGEKOSSEN MIT PROSECCO ROSÉ

0,2l 6,50 €

**Maubet** Côtes de Cascoigne

Ein Wein mit einem langanhaltenden Duft und Abgang.

Er schmeckt nach Zeder und Holunder  
unermalt mit Mineralischen Nuancen.

Trockner Fruchtiger Cuvee aus

Colombard, Ugni Blanc, Gros Manseng und Sauvignon Blanc

0,2l 6,50 € 0,75l 24,50 €

**Maubet Rosé** Côtes de Cascoigne

Fruchtig, aromatischer Rosé aus den Rebsorten

Cabernet Sauvignon und Tannant,

mit dominierenden Aromen von Erdbeeren,

Himbeeren und Pfirsichen

0,2l 6,50 € 0,75l 24,50 €