



GERICHTE DES MONATS

Spargelzeit



Spargelsuppe mit Bärlauch-Pesto

Eine cremige Suppe aus frischem weißen Spargel, verfeinert mit einem Hauch von Bärlauch-Pesto, serviert mit knusprigen Croutons.

8,50 €

Spargel klassisch mit zweierlei Schinken und Sauce Hollandaise

Weißer Spargelstangen, perfekt al dente gekocht, serviert mit hauchdünn geschnittenem, geräuchertem 6 gekochtem Schinken, und einer samtigen Sauce Hollandaise., dazu frische Drillinge

16,60 €

Frisher Spargel, begleitet von zart gebratenen Schnitzeln.

Frisher Spargel, begleitet von einem zarten Schweineschnitzel dazu Drillige und Sauce Hollandaise

24,50 €

Spezial

Lachsfilet

Statt Schinken begleitet zartes Lachsfilet den frischen weißen Spargel. Ein Klecks Senf in der Hollandaise rundet die Sauce perfekt für den Fisch ab, dazu feine Drillinge

26,50 €

Alle Gerichte werden aus frischen und hochwertigen Produkten zubereitet





GERICHTE DES MONATS

Spargelzeit



Die erlesenste Ochsenbrust, kunstvoll vereint mit Spargel.

Spargel, sanft umhüllt von zarter Ochsenbrust und gekrönt mit einer erfrischenden Sauce Bernaise, dazu die köstlichen Drillinge.

25,90 €

Schweinemedallions mit zartem Spargel.

Schweinemedallions mit zartem Spargel, verführerischer Sauce Hollandaise und köstlichen Drillinge.

25,60 €

Rinderfilet eine Menage-a-trois

Eine Ménage-à-trois, die die Herzen aller Kulinariker höherschlagen lässt: Safran-Aioli, Miso-Hollandaise und Sauce verde schmeicheln sowohl den Rinderfilets als auch dem Spargel.

35,50€

Dessert

Überraschung aus der Küche

Eine magisch zauberhafte Überraschung aus der Küche.

6,50€

Alle Gerichte werden aus frischen und hochwertigen Produkten zubereitet

