

Spargelkarte

	Euro
Spargel-Cremesuppe *****	8
<i>Frische Gnocchi mit Bärlauch gefüllt in Butter geschwenkt dazu eine Parmesansauce und frische Salate</i>	19
Portion Pfälzer Spargel frisch geschlagene Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter, neue Kartoffeln	26
mit Italienischem – luftgetrocknetem Landschinken	29
mit Italienischem Cotto Alle Erbe gekochter Kräuter- Schinken	29
mit Medaillon vom Iberico Schweinerücken	32
mit Medaillon vom Kalbsrücken	35
mit Filet vom Saibling gebraten	34

Spargel-Weinmenü

Frühlingsaperitif

Weißburgunder
trocken

Asparagus trocken

Scheurebe Springer

Terrine von der Poularde
mit Spargel
an Frühlingsalat

Medaillon vom Kalbsrücken
mit Bündchen von grünem
und weißem Spargel
rissolées Kartoffeln

Rhabarber- Vanille- Parfait

€ 56

inkl. Mineralwasser, Café oder Espresso
(Aperitif und Weine in 10 cl Glas)
Menüpreis ohne Getränke € 46

Schlemmermenü

Terrine von Tomate und Ricotta
an buntem Quinoa-Salat

Pot au feu vom Rind

Filet vom Saibling gebraten
mit Bärlauch-Gnocchi

Bergamot-Sorbet
mit AS Secco

Rosa Kalbsfilet mit gebratenem Spargel
dazu Pariser-Kartoffeln

Variation
von Pfälzer Rhabarber

€ 68,00

Menüannahme: mittags bis 13.00 Uhr
abends bis 20.30 Uhr