

Spargelkarte

Spargel-Cremesuppe 8

Tartar von Spargel -Avocado und Shrimps an Limettenschaum 13,50

Frische Gnocchi mit grünem Spargel gefüllt

in Butter geschwenkt dazu Spargelragout 19

- mit gemischtem Salat 23

Portion Pfälzer Spargel

frisch geschlagene Sauce Hollandaise

oder zerlassene Butter, neue Kartoffeln 25

mit **Schwarzwälder Schinken** 29

mit **gekochtem Krusten- Schinken** 29

mit **Schnitzel vom Schweinerücken** 31

mit **Lachschnitte** gebraten 34

Spargel-Weinmenü

Frühlingsaperitif

Weißburgunder

trocken

Asparagus trocken

Scheurebe Springer

Tartar von Spargel -Avocado

und Shrimps

an Limettenschaum

Medaillon vom Kalbsrücken

mit Bündchen von grünem

und weißem Spargel

rissolées Kartoffeln

hausgemachtes Mango-Tiramisu

62

inkl. Mineralwasser, Café oder Espresso

(Aperitif und Weine in 10 cl Glas)

Menüpreis ohne Getränke 52

Schlemmermenü

Entenleberparfait
an Frühlingsalat

Süppchen von gelber Karotte
und Kokosmilch

Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten
an Bärlauch-Gnocchis

Blutorangensorbet
mit AS Secco

Duo von Angus Rind
(rosa Filet und angeräucherter Schulter)
mit Marktgemüse
und Süßkartoffel-Pürée

Variation
von Mango und Passionsfrucht

Menüannahme: mittags bis 13.00 Uhr

70,00

*Menüannahme: mittags bis 13.00 Uhr
Mittwoch- bis Samstagabend bis 20.30 Uhr
Sonntagabend bis 20.00 Uhr*