



## Vorspeisen



*Salat von grünem und weißem Spargel  
in einer Koriander – Limonenvinaigrette  
mit einer Variation von Schinken umlegt*  
10,00 € 1,3,5,6,7,8,9,10,11

☆☆☆

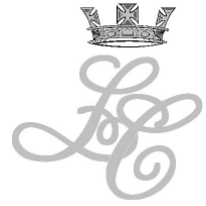
*Stangenspargel im Lachscrepe  
mit Hollandaise und Parmesan überbacken*  
14,00 € 1,3,4,5,6,7,8,9,10,11

☆☆☆

*Blattsalate in Limonenvinaigrette  
mit sautierten Jacobsmuscheln in Knoblauchbutter*  
14,00 € 1,3,7,9,10,14



## Suppen



*Cremiges Bärlauchsüppchen  
mit einem Wachtel- Spiegelei und altem Balsamico*

8,00 € 1,3,6,7,8,9,10,12

\*\*\*

*Consommé von Meeresfischen mit eigener Einlage*

7,50 € 3,4,9,14

\*\*\*

*Cremige Suppe vom weißen Spargel  
mit eigener Einlage,  
serviert mit einem Fleuron*

7,50 € 1,3,6,7,9,12



## Kleine Gerichte



*Filet vom Havelzander gebraten  
auf Berglinsensalat  
15,00 € <sup>1,3,4,6,7,8,9,10</sup>*

\*\*\*

*Tranchen vom Perlhuhn  
auf einem getrüffeltem Spargel – Nudelnest  
19,00 € <sup>1,3,7,9</sup>*

\*\*\*

*Piccata vom Tofu  
auf einem würzigen Tomatengemüse mit Austernseitlingen  
und mallorquinischen Kartoffeln  
17,00 € <sup>1,3,5,6,7,8,9,10</sup>*



## Hauptgerichte

*Medaillons vom Kalbsfilet  
an Kardamomrahm, dazu tourniertes Gemüse  
und getrüffelter Erdapfelstampf*

23,00 € <sup>1,3,4,5,6,7,8,9,10</sup>

\*\*\*

*Frischer deutscher Stangenspargel mit Wiener Schnitzel  
dazu Sc. Hollandaise und Butterkartoffeln*

21,00 € <sup>1,3,7</sup>

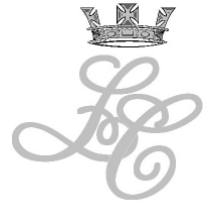
\*\*\*

*Frischer deutscher Stangenspargel mit Hollandaise  
und zerlassener Butter  
dazu mildgeräucherter Katenschinken und Kräuterkartoffeln*

18,00 € <sup>1,3,7</sup>



## *Gebratene Steaks*



*Rinderfilet 180g*

*26,00 €*

\*\*\*

*Rumpsteak 180g*

*23,00 €*

\*\*\*

*Schweinefilet 180g*

*19,00 €*

\*\*\*

*Maispouardenbrust*

*18,00 €*

*Dazu wählen Sie bitte aus folgenden Beilagen:*

- *Pfeffersauce, Kräuterbutter, oder Sauce Bearnaise*
- *Röstkartoffeln, oder gebackene Pfefferkrusteln*
- *tomatisierter Blattspinat, Champignons à la Creme, oder marinierte Blattsalate*

*1,3,6,7,8,9,10*



## Dessert



*Ragout von Erdbeeren und grünem Spargel  
in Orangen – Kürbiskernölmarinade  
mit feinem Mango- Vanille- Parfait*  
9,50 € 1,3,5,6,7

\*\*\*

*Frische Erdbeeren „Grand Marnier „  
mit zart schmelzendem Pistazieneis und Schlagrahm*  
7,50 € 1,3,5,6,7

\*\*\*

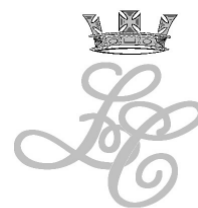
*Dessertvariation „ Surprise „  
Süße Versuchung aus unserer Patisserie*  
11,00 € 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13

\*\*\*

*„Kaffeezauber“  
geeistes Schoko- Karamelltörtchen  
mit heißem Espresso- Vanilleshot*  
8,50 € 1,3,5,6,7,8



## Käse



*Französischer Weichkäse mit  
grünem Pfeffer an einem Feigen- Portweinkonfit  
und ofenfrischem Baguette*

8,00 € 1,3,5,7,8

☆☆☆

*Parmesangrissini mit fruchtiger Salsa  
und einem Potpourri aus Oliven, Nüssen und Trauben*

6,00 € 1,3,5,6,7,8

☆☆☆

*Crosstini  
gratiniert mit mediterranem Ziegenfrischkäse  
an karamellisierten Babybirnen*

5,50 € 1,3,5,6,7,8