



FRÜHLING? SCHMECKT NACH SPARGEL.

Leicht & frisch zum Start

SPARGELSALAT & BURRATA – € 19,00

Blattsalate | Cocktailtomaten | Gurke | Paprika | Balsamico-Hausdressing
Knoblauchbrot

ASPARAGUS SALAD & BURRATA – €19.00

Green Salad | Cherry Tomatoes | Cucumber | Bell Peppers
Balsamic Dressing | Garlic Bread
A/B/G/M/O

SPARGELCREMESUPPE – € 8,50

Weißer & Grüner Spargel | Croutons
CREAM OF ASPARAGUS SOUP – €8.50
White & Green Asparagus | Croutons
A/G/L

Spargel Pur

Frischer Spargel Klassisch – € 21,00

Sauce Hollandaise | Heurige Kartoffeln
FRESH ASPARAGUS, CLASSIC – €21.00
Hollandaise Sauce | Potatoes
C/M/G/M/O

Frischer Spargel & Beinschinken – € 23,50

Gegrillter Beinschinken | Sauce Hollandaise | Heurige Kartoffeln
FRESH ASPARAGUS & HAM – €23.50
Grilled Ham | Hollandaise Sauce | Potatoes
C/G/L/M/O

Frischer Spargel & Räucherlachs – € 23,50

Räucherlachs | Zitronenbutter | Heurige Kartoffeln
FRESH ASPARAGUS & SMOKED SALMON – €23.50
Smoked Salmon | Lemon Butter | Potatoes
C/M/O/D



Spargel mal anders

SPARGEL-CORDON BLEU - € 24,00

im Schinken-Käsemantel gebacken | Sauce Tartar | Heurige Kartoffeln

ASPARAGUS CORDON BLEU - €24.00

Breaded in Ham & Cheese | Tartar Sauce | Potatoes
C/G/M/P

SPARGEL TORTELLI - € 18,00

Spargelragout | Bärlauchpesto | Parmesan

ASPARAGUS TORTELLI - €18.00

Asparagus Ragout | Wild Garlic Pesto | Parmesan
A/C/G/O

Wenn's etwas mehr sein darf

KALBSRÜCKENSTEAK - € 38,00

Kartoffel-Pastinaken-Gratin | Spargel | Sauce Hollandaise | Champignonsauce

VEAL LOIN STEAK - €38.00

Potato & Parsnip Gratin | Asparagus | Hollandaise Sauce | Mushroom Sauce
C/G/O

RUMPSTEAK „TERIYAKI“ - € 39,00

Spargel | Sesam | Grilltomate | Wedges | Sauce Béarnaise

RUMP STEAK “TERIYAKI” - €39.00

Asparagus | Sesame | Grilled Tomato | Wedges | Béarnaise Sauce
C/F/G/L/M/N/D/P

LACHSFILET - € 32,00

Panko-Kruste | Gegrillter Spargel | Sauce Hollandaise | Kirschtomaten
Limetten-Risotto

SALMON FILLET - €32.00

Panko Crust | Grilled Asparagus | Hollandaise Sauce | Cherry Tomatoes | Lime risotto
A/C/G/O/D

Zum süssen Finale

CRÈME BRÛLÉE VON DER HOLUNDERBLÜTE - € 9,50

Heidelbeerragout | Kirschsorbet

ELDERFLOWER CRÈME BRÛLÉE - €9.50

Blueberry Ragout | Cherry Sorbet
C/G

ERDBEER-TIRAMISU IM GLAS - € 9,80

Weißer Schokoladenschaum | Stracciatella-Eis

STRAWBERRY TIRAMISU - €9.80

White Chocolate Espuma | Stracciatella Ice Cream
A/C/G