



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO MIT FRISCHEM STÜCK GEGRILLTEM THUNFISCH

FÄCHER VON MARINIERTEM LACHS MIT SPARGELSALAT

BEEF TATAR MIT GERÖSTETEM SPARGEL (UPL € 5,50)

CARPACCIO VOM KNOLLENSELLERIE MIT ROTEBETE INGWER CREME

SUPPEN

MISO-SUPPE MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND SHIITAKE

SPARGELCREMESUPPE



HAUPTGERICHTE

RINDSCHMORT MIT KOMPELBIER

PERLHÜHNCHEN SUPRÊME MIT DRACHEN

SEA WOLF MEDAILLON MIT NDUJA INFUSSIERTER HOLLANDAISE

MASSAMAN CURRY MIT SÜSSKARTOFFEL, GEMÜSE UND CASHEWNÜSSEN

DESSERTS

PARFAIT GLACÉ MIT GRAND-MARNIER / NOUGAT

NAMELAKA SCHOKOLADENMOUSSE

SABLE MIT ZITRONE

KÄSEPLATTE



3- GANG MENÜ / € 58,00

VORSPEISE

HAUPTGERICHT

DESSERT

4- GANG MENÜ / € 63,00

VORSPEISE

SUPPE

HAUPTGERICHT

DESSERT

5- GANG MENÜ / € 74,00

VORSPEISE

SUPPE

HAUPTGERICHT

KÄSEPLATTE

DESSERT

WEINPAARUNGEN

3-GANG MENÜ €27,00

4-GANG MENÜ €36,00



A LA CARTE
SPARGELFEST

VORSPEISEN

DUO AUS SPARGEL MIT SYMPHONIE AUS GRAUEN GARNELEN	€24,00
RINDERCARPACCIO MIT PARMESANSTREUSELN UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN	€20,50
AVOCADO-TARTAR MIT SPARGEL UND MARINierter ZUCCHINI	23,00€

SUPPEN

CREME AUS DER PETERSILIENWURZEL MIT EINEM HAUCH VON SCHNITTCLAUCHÖL	€9,50
SPARGELCREMESUPPE MIT RÄUCHERAAL	€11,50



HAUPTGERICHTE

ALLE DIESE GERICHTE WERDEN MIT SPARGEL BEGLEITET

LAMMHÜLSE MIT ROTWEINSAUCE UND MINZE	€38,00
SEEFELDFILET TOMATEN-BASILIKUM-SAUCE	€36,00
TAGLIATELLE MIT SPARGEL	€28,00

BEILAGEN

PORTION POMMES FRITES	€5,00
GEMISCHTER SALAT	€6,00
FOCACCIA MIT OLIVENÖL UND ROSMARIN	€7,50



DESSERTS

ROTES FRUCHTSORBET MIT PROSECCO	€12,95
CAFÉ GLACÉ MIT BAILEYS	€15,50
LIMBURGER KÄSEPLATTE	€15.50