

Vorspeisen

Spargelcremesuppe

8 €

*Bunter Salat mit Sherrydressing und gebratenen
Ziegenkäsemedaillons im Speckmantel*

12 €

*Warm mariniertes Spargelsalat mit
einer Pinienkernvinaigrette und
Schwarzwälder Schinken*

14 €

*Unser hausgebeizter Lachs mit einer
Honig - Senfsauce und Salat*

14 €

Gebratene Jakobsmuscheln mit sautiertem Spargel

16 €

Hauptgerichte

*Bäckchen vom iberischen Schwein mit
Schmorgemüse und Kartoffelgratin*

22 €

*Perlhuhnbrust mit einem Spargelragout
und Kartoffelgratin*

23 €

*Langsam geschmorte und ausgelöste Lammkeule
mit Gemüse und Kräuterkartoffeln*

23 €

*Rinderfiletsteak auf einer Pfeffersauce mit
Gemüse und Kartoffelgratin*

26 €

*Kalbsteak mit einer Brunnenkressesauce und
weißem Spargel im Kräuterpfannkuchen*

28 €

*Seeteufelmedaillons mit einem Tomatenragout
und Kräuterkartoffeln*

26 €

*Filet vom Atlantik - Seehecht mit Safransauce
und einem Risotto vom grünen & weißen Spargel*

28 €

Unser Spargelmenü

Gruß aus der Küche

★ ★ ★

*Warm mariniertes Spargelsalat mit einer
Pinienkernvinaigrette und
Schwarzwälder Schinken*

★ ★ ★

Spargelcremesuppe

★ ★ ★

*Perlhuhnbrust mit einem Spargelragout
und Kartoffelgratin*

★ ★ ★

*Leichtes Erdbeermousse
mit Bourbon Vanilleeis*

47 €