

Spargelwochen

2. - 31. Mai 2026

Suppen

Velouté vom weißen Spargel
mit feiner Kräuteröl-Emulsion 8,50 €

Cappuccino vom Bärlauch
mit knusprigen Brotchips und Milchschaum 9,50 €

Vorspeisen

Stangenspargel und pochiertes Ei
mit Nussbutter, Kräuteröl 13,50 €

Ragout von grünem und weißem Spargel
veredelt mit Frühlingskräutern 13,50 €

Lauwarmer Spargelsalat mit Erdbeer-Vinaigrette
und karamellisierten Walnüssen 14,80 €

Hauptgerichte

1 Portion Spargel (300 g) mit neuen Kartoffeln
Sauce Hollandaise oder flüssiger Butter 24,50 €

- gekochtem Schinken 28,50 €
- rohem Schinken 31,50 €
- Wiener Schnitzel (vom Kalb) 34,50 €
- 180 g Rumpsteak 34,50 €
- gebratenem Lachsfilet 34,50 €

Maispoulardenbrust sous-vide gegart auf Spargelragout
mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 29,50 €

Cordon Bleu vom Spargel mit Hirschschinken
neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 32,50 €

Vegetarisch

Risotto von grünem und weißem Spargel
vollendet mit gereiftem Parmesan und Zitronenzeste 23,50 €

Cremiges Bärlauchrisotto
mit fermentierten Karotten, Parmesan und Kräuteröl 23,50 €

Dessert

Spargeleis mit Erdbeerragout und Rhabarberfond 10,50 €

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
begleitet von marinierten Erdbeeren 12,50 €

