

# Spargelkarte

*(Wir verarbeiten frischen deutschen Spargel)*



Köstliche frische Spargel-Variationen

## SPARGELMENÜ- Empfehlung

### **321. KLASSISCH 3GANG MENÜ ( 4GANG MENÜ p.P. 49,90€ )**

**44,50 €**

*Hausgemachte Spargel Cremesuppe mit Einlage / Sorbet-Variation Zwischengang / als Hauptgang Fischgericht, Wahlweise: Gambas, Lachs, oder Zanderfilet / als Hauptgang Fleischgericht, Wahlweise: Entrecote, Rumpsteak oder Kalbssteak 200g / jeweils mit Beilage frischer Spargel, Hollandaise, Petersilienkartoffeln / Klassische süße Dessert Variation mit frischen Erdbeeren*

### **323. PREMIUM 3GANG MENÜ ( 5GANG MENÜ p.P. 68,90€ )**

**54,90 €**

*Hausgemachte Spargel Cremesuppe mit Einlage / Champagne Sorbet Zwischengang / als Hauptgang Fischgericht, Wahlweise: Langostinos, Thunfisch-Schwertfischsteak oder Seezunge / als Hauptgang Fleischgericht, Wahlweise: Lammfilet, Rinderfilet, oder Kalbsfilet 200g / jeweils mit Beilage frischer Spargel, Hollandaise, Petersilienkartoffeln / Dessert Variation mit frischen Erdbeeren*

## SPARGEL KLASSIKER

- 310. SPARGEL CREMESUPPE** *a,e* **8,90 €**  
*Hausgemacht / mit Spargel Einlage*
- 311. SPARGEL SALAT (auch VEGAN)** *a,e* **16,90 €**  
*Gartenfrischer Salat / Spargel / Cherrytomaten / Balsamico / Parmesan*
- 312. KLASSISCHER SPARGEL TELLER (auch VEGAN)** **18,90 €**  
*Pfund frischen Spargel / Hollandaise / Petersilienkartoffeln / GRATIN +2€*
- 313. KLASSISCHER SPARGEL TELLER & SERRANO** **22,80 €**  
*Edel Serranoschinken / Spargel / Hollandaise / Petersilienkartoffeln / GRATIN +2€*

## LINGUINI & RISOTTO

- 314. SPARGEL CON GAMBERONI** *a,b* **22,50 €**  
*Spargel / Gambas / in Tomaten- Chillsauce / Kräuterknoblauch*
- 315. SPARGEL TRÜFFEL** *a,e* **22,90 €**  
*Spargel / in feiner Trüffelsauce / Kräuterknoblauch / geriebener Parmesan*

## FISCH

- 316. LACHS- / oder ZANDERFILET- / oder „ PULPO “ ALLA GRIGLIA** **26,50 €**
- 317. THUNFISCHSTEAK- / oder „ SCHWERTFISCH “ ALLA GRIGLIA** **32,90 €**
- 318. GANZE SEEZUNGE / oder „ LANGOSTINOS SPECIAL “** **36,80 €**  
*Edelfischen nach Wahl / jeweils mit frischem Spargel / Hollandaise / Petersilienkartoffeln*

## KALB & LAMM

- 320. KALBSFILET „ WIENER SCHNITZEL “** **28,50 €**
- 325. KALBSSTEAK „ KRÄUTERKNOBLAUCH “** **28,90 €**
- 326. LAMMFILET / oder „ LAMMCARRÉ “** **32,50 €**  
*Lamm & Kalbsfleisch rosa gegrillt / jeweils mit frischem Spargel / Hollandaise / Petersilienkartoffeln*

## ANGUS STEAKS

- 327. ANGUS RUMPSTEAK** *ca. 220g* **26,50 €**
- 328. ANGUS FILETSTEAK** *ca. 200g* **32,90 €**
- 329. ANGUS FILETSTEAK „ CHATEAUBRIAND ART “** *ca. 300g* **44,90 €**
- 330. ANGUS FILETSTEAK „ SURF & TURF “** *ca. 300g* **48,80 €**  
*Premium Angussteak rosa gegrillt / jeweils mit frischem Spargel / Hollandaise / Petersilienkartoffeln*

## DESSERT

- 335. VANILLEEIS MIT FRISCHEN ERDBEEREN** **8,50 €**  
*Fruchtig & erfrischend / Erdbeeren / Vanilleeis / Sahne*
- 336. PANNA COTTA** **8,90 €**  
*Fruchtig & erfrischend / mit frischen passierten Erdbeeren*
- 337. BERGISCHE WAFFELN MIT FRISCHEN ERDBEEREN** **9,50 €**  
*Bergische Waffeln / Erdbeeren / Vanilleeis / Sahne*
- 338. DESSERT VARIATION „ NACH ART DES HAUSES „** **12,90 €**  
*Bergische Waffeln / Erdbeeren / Mousse au Chocolate / Tiramisu / Obstvariation*