

Spargelmenü

Unsere Aperitif Empfehlung zum Spargelmenü

Deja Vu Tonic 0,2 l

€ 10,00

Deja Vu Oriental Aperitif mit spritzigen Tonic Water aufgefüllt mit Grapefruit und Rosmarin garniert

Marinierter grüner und weißer Spargel

Gemischter Blattsalat / Rhabarber vinaigrette / geröstete Sonnenblumenkerne

*Marinated green and white asparagus
seasonal lettuce / rhubarb vinaigrette / roasted sun flower seeds*

Cremesuppe vom weißem Spargel

Pesto vom grünen Spargel

*Cream soup of asparagus
Pesto of green asparagus*

Portion Marienfelder Stangenspargel

Handgeschlagener Sauce Hollandaise oder Butter / Früh-Kartoffeln
wahlweise mit

Kalbsmedaillons oder gebratenem Lachsfilet

*Marienfelder Asparagus
homemade sauce hollandaise or butter / and spring potatoes
served with
veal filet medaillons or roasted salmon filet*

Dreierlei selbstgemachtes Sorbet

Variation of three homemade sorbets

3-Gang Menü mit Suppe € 70,00 pro Person
3-Gang Menü mit Vorspeise € 73,00 pro Person
4-Gang Menü € 87,00 pro Person

Spargelzeit

Unsere Weinempfehlung zum frischen Marienfelder Stangenspargel

2024, Silvaner QbA, trocken

Frischer, fruchtiger und würziger Anflug in der Nase. Duft und Geschmack geprägt von reifer, saftiger Mirabelle. Anregend bis in den Nachhall, schöne Wahrnehmung von Frucht- und Mineralitätsspiel.

Weingut Bickel-Stumpf

0,75 l € | 35,00

Vorspeisen & Suppe

Marinierter grüner und weißer Spargel

Gemischter Blattsalat | Rhabarber vinaigrette | geröstete Sonnenblumenkerne

Marinated green and white asparagus

seasonal lettuce | rhubarb vinaigrette | roasted sun flower seeds

klein € 13,00 | groß € 18,00

Lachstatar mit Miso und Mirin

Tempura vom grünen Spargel / Yuzucreme

Tatar of salmon with miso and mirin

Tempura of green asparagus | yuzu cream

€ 23,50

Cremsuppe vom weißem Spargel

Pesto vom grünen Spargel

Asparagus cream soup

Pesto of green asparagus

€ 14,00

Hauptgerichte

Portion Marienfelder Stangenspargel (250g)

handgeschlagene Sauce Hollandaise oder Butter | Früh-Kartoffeln

Marienfelder Asparagus

with handmade sauce hollandaise or butter and potatoes

wahlweise mit

Gebratenem Lachsfilet | *Fried salmon*

Wiener Schnitzel | *Veal escalope*

Schweinefiletmedaillons | *Pork filet*

Kalbsfiletmedaillons | *Veal filet medaillons*

Kräuterrührei | *Scrambled egg with herbs*

Zweierlei Schinken | *Twice of ham*

€ 26,90

€ 17,50

€ 17,90

€ 16,90

€ 20,90

€ 9,90

€ 13,90

Gebratene Poulardenbrust gefüllt mit Bärlauchfarce

Chorizosauce | Spargelrisotto

Roasted chickenbreast stuffed with wild garlic

Chorizo sauce | asparagus risotto

€ 29,90

Süße Versuchung

Hausgemachtes weißes Schokoladeneis

Erdbeer-Rum-Salat

Homemade white chocolate ice cream

Strawberry salad with rum

€ 14,00