

„Gelegenheit macht Laune...“

Vorspeisen

Spargelcremesuppe

4,50 €

Spargel- Topinambur Suppe mit Räucherlachs

5,30 €

Salat vom weißen Stangenspargel und Rucola mit weißen und roten Quinoa,
Coppa Schinken (luftgetr. Schinken aus Südtirol) und Bio Granatapfelessig

6,20€ - als Hauptgang 9,70 €

Mediterranes Spargelpäckchen mit Schafskäse, Cherry Tomaten und Frühlingszwiebellauch

8,90€

Der Koch empfiehlt:

Streifen vom Wiener Kalbsschnitzel mit frischen Spargelstangen und gebackenen Süßkartoffel – Würfel,
dazu wahlweise braune Butter oder Hollandaise

19,50€

Schweinefilet vom mecklenburgischen Strohschwein in Oliven- Tramezzini,

Gorgonzola gratinierten Spargel und neuen Kartoffeln

17,10€

Fang der Woche!

Fang frisches konfiertes Fischfilet mit Spargel, Limetten - Hollandaise und Kokos- Zitronengras-Risotto

16,70€

Vegetarisch

Spargel trifft Knödel und rote Linse

(in Bärlauch öl geschwenktes rotes Linsenspargel-Gemüse mit hausgemachten Semmelknödel)

7,80€

Spargel wahlweise mit brauner Butter oder Hollandaise an neuen Kartoffeln

300 Gramm 10,80€ oder 500 Gramm 16,20€

Dessert

Grünes Spargeleis mit Mango- Tapioka Perlen Sud

5,50 €

