

Empfehlungs KARTE

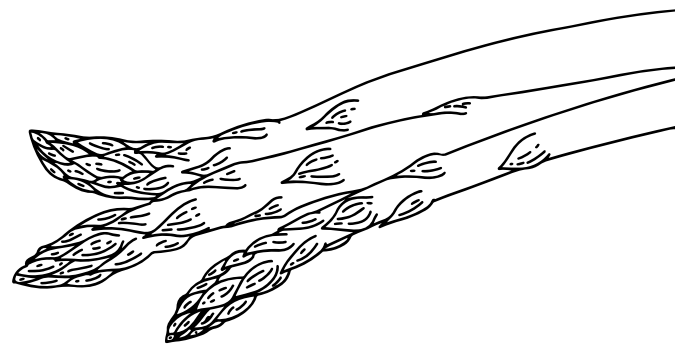
ALLES RUND UM DEN SPARGEL

APERITIF

HAUSAPERITIF

Sekt | hausgemachtes Mangochutney | Soda | Erdbeersirup

7,50



Alex empfiehlt

vom Bauer Vulpius aus Bruchköbel

DEUTSCHER STANGENS-PARGEL

Kartoffeln | Sauce Hollandaise 21,50

DAZU WAHLWEISE:

gemischter Schinken 26,50

Schnitzel "Wiener Art" 32,50

gegrilltes Lachsfilet 34,50

rosa gebratenes Rumpsteak 39,50

VORSPEISE

SPARGELSCHAUMSUPPE 9,00

Bärlauchöl | Crostini

BRUSCHETTA 12,50

Burrata | Tomaten | grüner Spargel | Bärlauchpesto

HAUPTGANG

BÄRLAUCH CORDON BLEU 21,50

gefüllt mit Bärlauchfrischkäse & Bergkräuterschinken |
dazu Kroketten | Preiselbeeren

PASTA "CARBONARA STYLE" 21,50

frische Linguine | Spargelgemüse | Speck | Zwiebeln |
Ei | Sahne | Parmesan (auch vegetarisch möglich)

GEBRATENES ZANDERFILET 26,50

grüner Spargel | Rosmarinkartoffeln | Limettenschaum

DESSERT

MARINIERTE ERDBEEREN 8,50

Vanilleeis | Sahne

EIERLIKÖR-TRIFLE 9,50

Schokolade | Quark | Mascarpone-Tonkabohneneis

Weinempfehlung
aus dem Hause Stefan Brewer

0,2l | 0,75l

WEISS

2025 HANDWERK SAUVIGNON BLANC
TROCKEN

6,50 | 22,50

ROSÉ

2024 HANDWERK ROSÉ
TROCKEN

7,00 | 24,00

ROT

2022 HANDWERK SPÄTBURGUNDER
TROCKEN

7,50 | 25,50