

SPARGEL MOMENTS

Spargelcremesuppe 2.0 ^A **vegan** 7⁹⁰ €

Unsere moderne Interpretation der klassischen Spargelsuppe – verfeinert mit einem Hauch Kurkuma und edlem Orangenöl. Dazu frisch angeschwenkte Spargelstücke für den extra Biss.

Spargel Bruschetta ^{A,G} **vegetarisch** 8⁹⁰ €

Knusprig geröstete Ciabatta-Scheiben in feinem Olivenöl, liebevoll bestrichen mit einer zarten Ziegenkäse-Orangen-Creme. Getoppt mit frisch gebratenem weißem und grünem Spargel, aromatischem Schnittlauch und einem Hauch rosa Beeren.

Carpaccio vom Lachs ^{A,C,G,2} 13⁹⁰ €

Zartes, von Hand geschnittenes Lachsfilet trifft auf frisch marinierten Rucola-Salat. Begleitet von fein abgeschmecktem Vanille-Zitrus-Spargel, einem Hauch würzigem Kresse-Rahm und knusprig geröstetem Ciabatta.

Portion Stangenspargel (200g) ^{A,C,G,I} **vegetarisch** 8⁰⁰ €

Frisch gekochter Stangenspargel Wahlweise serviert mit cremiger Sauce Hollandaise ^{vegan} oder zerlassener Butter mit goldbraunen Semmelbröseln.

Zucchini-Spargel-Röllchen ^{A,C,G} **vegetarisch** 22⁵⁰ €

Zarter Stangenspargel eingerollt in feine Zucchinischeiben, verfeinert mit aromatischem Basilikum, süßen Datteltomaten, cremigem Ziegenkäse und einem Hauch Olivenöl. Überbacken mit Grana Padano und serviert auf würzigem Tomatenreis.

Schweineschnitzel ^{A,C,G,I} 23⁵⁰ €

Knusprig goldbraun gebratenes Schweineschnitzel, serviert mit zartem, frischem Stangenspargel, cremiger Sauce Hollandaise und fein abgeschmeckten Petersilienkartoffeln.

Kammuschel-Spargel-Spieß ^N 24⁵⁰ €

Zart gegrillter Spieß aus edlen Kammuscheln und knackigem grünem Spargel, begleitet von einer feinen Kokos-Curry-Sauce. Dazu servieren wir aromatischen Tomatenreis, veredelt mit frischen Kräutern.

Lamm Ragout ^{A,C,G,L,2} 25⁵⁰ €

Zart geschmorte Lammschulter in aromatisch-würziger Sauce mit feiner Madeira-Note und orientalischem Gewürzspiel. Dazu reichen wir gebratenen grünen Spargel, Kirschtomaten sowie ein herzhaftes Graupenrisotto mit Grana Padano.