

# SPARGEL MOMENTS

## **Spargelcremesuppe 2.0** <sup>A</sup> **vegan** 7<sup>90</sup> €

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

## **Spargel Bruschetta** <sup>A,G</sup> **vegetarisch** 8<sup>90</sup> €

*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** <sup>A,C,G,2</sup> 13<sup>90</sup> €

*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)** <sup>A,C,G,I</sup> **vegetarisch** 8<sup>00</sup> €

*Frisch gekochter Stangenspargel Wahlweise serviert mit cremiger Sauce Hollandaise <sup>vegan</sup> oder zerlassener Butter mit goldbraunen Semmelbröseln.*

## **Zucchini-Spargel-Röllchen** <sup>A,C,G</sup> **vegetarisch** 22<sup>50</sup> €

*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** <sup>A,C,G,I</sup> 23<sup>50</sup> €

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

## **Kammuschel-Spargel-Spieß** <sup>N</sup> 24<sup>50</sup> €

*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** <sup>A,C,G,L,2</sup> 25<sup>50</sup> €

*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.*