

Unser SPARGEL - MENUE

Zur Spargel Saison 2017 hat unser Küchenchef für Sie etwas ganz Besonderes kreiert.
Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie Spargel in drei oder vier Gängen!

Vorspeise

BUNTER SPARGELSALAT
mit Sesam, Avocado und Erdbeere

Suppe

SCHAUMIGE SPARGELCREMESUPPE
mit Spargeleinlage und frischen Kräutern

Hauptgang

**Unter der Pumpernickelhaube
ROSA GEGARTER KALBSRÜCKEN**
glaciert mit Blütenpollen und Meersalzflocken, dazu ein buntes Ragout
von Zweierlei Spargel, Perlzwiebeln, Bohnen, Champignons und Griessgnocchi

Dessert

GEFRORENES von MANDELMILCH & WALDMEISTER
auf Rhabarberkompott mit gebackenen Teigtaschen,
gefüllt mit Soja-Joghurt und Limette

oder

FRANZÖSISCHE KÄSEAUFWAHL (5 Sorten)
mit Birnensenf und Walnüssen in Honig

als 3-Gang-Menue*

€ 37,90

pro Person

als 4-Gang-Menue

€ 44,90

pro Person

*bestehend aus Suppe, Hauptgang und Dessert

dazu empfehlen wir unseren

AKTIONSWEIN

SYLVANER QbA aus Franken

trocken, jung, spritzig

€ 5,50 pro Glas 0,2l