

Frühlings-Spezialitäten

von unserem Küchenchef Fabio Di Renzo



Vorspeisen

Spargelcrème-Suppe **VEGI**
Mit Kresse und Blätterteig-Mohn-Stange



11.50

Spargel-Salat mit Erdbeeren
Mit mariniertem Pulpo-Carpaccio, Kernen und Croûtons

17.00

Portion zweierlei Spargel **VEGI** (180g) Sauce Hollandaise
Mit Parma-Schinken dazu +7.00

Hauptgänge

Portion zweierlei Spargel 300g, Bratkartoffeln + Spiegel-Ei **VEGI**
Sauce Hollandaise Mit Parma-Schinken dazu +7.00

29.00

+7.00

Risotto mit Bärlauch-Pesto **VEGI**
Mit Spargel und Gorgonzola

26.00

Spargel-Ravioli in Salbei-Butter **VEGI**
Mit Frühlingszwiebeln, farbigen Cherry-Tomaten und Burrata

27.00

Rindsfilet-Medaillon mit Spargel-Ragout
Mit Sauce Béarnaise und Pommes Duchesse

48.00

Cotoletta alla Milanese
Paniertes Schweinskotelette mit Safran-Spargel-Risotto

36.00

Lachs-Filet im Blätterteig mit Spargel-Ragout
An roter Curry-Kräutersauce, Reis

33.00

Frühlings-Cordon-Bleu mit Pommes Frites und Gemüse
Vom Schweinsnierstück, gefüllt mit Spargeln, Schinken und scharfem Raclette-Käse

38.00

Desserts

Coupe Romanoff
Erdbeeren, 2 Kugeln Vanille-/1 Kugel Erdbeer-Glace, Rahm



14.00

Kleiner Romanoff Erdbeeren, je 1 Kugel Vanille-/Erdbeer-Glace, Rahm

11.50

Mini-Erdbeer-Coupe im Glas Erdbeeren, 1 Kugel Vanille-Glace, Rahm

7.50

Wiener Kaiserschmarrn Mit einer Kugel Glace nach Wahl, Schlagrahm

12.50

Baba au Rhum ital. Spezialität: Hefeteiggebäck mit Rum und Himbeer-Collis

12.50