

Spargelkarte

VORSPEISEN

Ochsenschwanzpraline

auf Süßkartoffelpuffer, buntem Spargelcarpaccio & Tomatenmarmelade – 18

Weißer Spargel in Olivenerde

an Bärlauch-Polenta, Rhabarber-Feigensenf,
Spargel-Safran-Espuma & Rote-Bete-Salz – 18

HAUPTSPEISEN

Flammkuchen frisch aus dem Steinofen, belegt mit

Bärlauch-Crème-fraîche, Reblochon, geräuchertem Spargel & lila Kartoffeln – 16

Spargeltempura

an getrüffeltem Kartoffelpüree, Onsen-Ei & Birnen-Ponzu-Chutney – 27

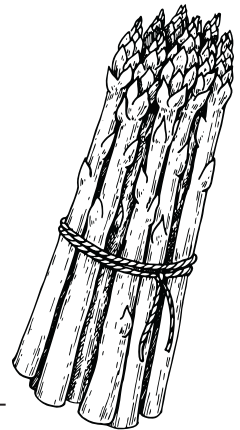
Frischer deutscher Stangenspargel

mit neuen Kartoffeln oder Kräuterwaffel,
Sauce Béarnaise oder geschmolzener Butter – 26

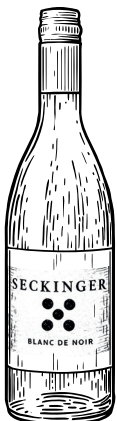
... mit Färsen-Roastbeef „sous vide“ – 33

... mit Maishähnchen-Cordon bleu – 30

... mit gebackenem Kabeljau – 29



UNSERE WEINEMPFEHLUNG



2025 Blanc de Noir

vom Weingut Seckinger

Ein trinkiger Blanc de Noir, den die Seckingers da in die Flasche gezaubert haben – fruchtig und frisch. Gut gekühlt, mit Freunden, verspricht der Blanc de Noir einen Mordspaß!

Glas 0.15l – 6.90

Flasche 0.7l – 30