

Spargelkarte

VORSPEISEN

Wachtel-Saté

auf buntem Spargelcarpaccio, rotem Zwiebel-Chutney & Yuzu-Ingwer-Gelee – 18



Weißer Spargel in Olivenerde

an Bärlauch-Polenta, Feigensenf,
Curry-Hummus & 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 & Rhabarber-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 gebratenem Schollenfilet – 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 Mordsspaß!

Glas 0.15l – 6.90

Flasche 0.7l – 30

