

SPARGEL

– Das weiße Gold der Küche –

VORSPEISEN

Spargelsalat mit gebackenen Garnelen

RHABARBER-VINAIGRETTE, TOMATE, SCHNITTLAUCH, WILDKRÄUTER

18,50 €

Ravioli vom grünen Spargel

BUNTES SPARGEL-KAROTTENGEMÜSE, PETERSILIEN-PESTO,
PARMESAN, KIRSCHTOMATE

16,50 €

SUPPE

Spargel-Mandel-Cappuccino

SPARGELSTÜCKCHEN, GERÖSTETE MANDELN

7,50 €



SPARGEL

– Das weiße Gold der Küche –

HAUPTGERICHTE

Spargel im Rauchlachsmantel

GRATINIERT MIT ZITRUSFRUCHT-HOLLANDAISE,
SALZKARTOFFELN

29,50 €

Portion Beelitzer Stangenspargel

PETERSILIENKARTOFFELN

19,50 €

ZUSÄTZLICH WAHLWEISE MIT

LANDRAUCHSCHINKEN

8,50 €

KOCHSCHINKEN

8,50 €

EINEM SCHWEINESCHNITZEL

8,50 €

GEBRATENEM LACHSFORELLENFILET

10,50 €

EINEM SAFTIGEN RUMPSTEAK

18,50 €

DIESE SPARGELGERICHTE SERVIEREN WIR MIT
SAUCE HOLLANDAISE ODER NUSSBUTTER.