

# Unser SPARGEL - MENUE

Zur Spargel Saison 2018 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 Serranoschinken, Quinoa, Avocado und Erdbeere

## Suppe

### SCHAUMIGE SPARGELCREMESUPPE

mit Spargeleinlage und frischen Kräutern

## Hauptgang

### ZART GESCHMORTE KALBSHINTERHAXE

auf cremigem Bärlauchrisotto mit Erbsen und Pilzen,  
dazu Grüner Spargel im Baconmantel<sup>2,6,12</sup> und Marsallajus

## Dessert

### SORBET von MATCHA<sup>3</sup>, INGWER und WALDMEISTER<sup>1</sup>

mit eingelegtem Spargel, Mango, Erdbeeren  
und Schoko<sup>1</sup>-Minz-Creme in Hafer Crunch

## oder

### FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL (5 Sorten)

mit Birnensenf und Walnüssen in Honig

als 3-Gang-Menue\*

**€ 35,90**

pro Person

als 4-Gang-Menue

**€ 44,90**

pro Person

\*bestehend aus Suppe, Hauptgang und Dessert

dazu empfehlen wir unseren

## AKTIONSWEIN

2015er SYLVANER Bio-Weingut Zehnthof aus Franken

*animierend, trocken, leicht würzig*

**€ 7,50** pro Glas 0,2l