

# *Spargel & Bärlauch*

## *Vorspeisen & Suppen*

*Thunfisch-Carpaccio*

*Avocado-Spargel-Tatar / Sesam Mayonnaise / Wasabi-Crumble*

*A,C,D,G,*

*16,-*

*Frühjahrssalat mit mariniertem grünen Spargel*

*gebackener Spargel / Wildkräuter & Bärlauch / Lauchzwiebel / eingelegter Rhabarber*

*A,C,L,M*

*12,-*

*Legierte Bärlauch-Creme-Suppe*

*Kalbsbrät-Trüffel-Wölkchen*

*C,G,L*

*7,-*

*Spargel-Schaum-Süppchen*

*G,L*

*5,-*

## Hauptgänge

Garnele & Jakobsmuschel in Bärlauch gebraten  
Curry-Quinoa / Krustentier-Schaum / grüner Spargel / Portwein-Feige

B,F,G,L,R

24,-

*Greetings from Australia*  
Känguru & Flank Steak  
grüne Spargel-Creme / Papaya / Kokos / Buchenpilze  
Bulgur-Spargel-Risotto mit Büffelmozzarella

G,L

26,-

Vegetarisch

Bärlauch-Bergkäs-Nocken  
Spargel-Rahm-Gemüse / Sc. Hollandaise / Wildkräuter

A,C,G,L,O

16,-

Weißer Spargel im Panco-Mehl gebacken  
provinzialischem Gemüse / Basilikum / Gnocci von der violetten Kartoffel

A,C,G,L

18,-

\* \* \*

Weißer Stangenspargel  
mit Sc. Hollandaise und Kräuterkartoffeln

C,G,O

16,-

dazu:

Schweineschnitzel	8,-	Kalbsfilet ca. 120 g	15,-
Koch- u. Rohschinken	6,-	Rumpsteak ca. 160 g	14,-