



## Frühlingserwachen - Erste Spargelmomente -

### Spargelravioli in Zitronen-Butter

grüner & weißer Spargel, Parmesan, getrocknete Cranberries  
€ 15,50

### Pizzabrot-Körbchen mit Burrata

gemischter Salat, grüner & weißer Spargel, Kirschtomaten,  
Kräuterpesto, Balsamico-Dressing, geröstete Pinienkerne  
€ 15,50

### Bärlauch-Spargel-Risotto

mit Kirschtomaten und Garnelenspieß  
€ 17,50

## MUSCHELN – frisch vom Markt

### SEA BREEZE

Miesmuscheln im aromatischen Weißwein-Knoblauchsud  
mit Schalotten und Petersilie, serviert mit  
geröstetem Knoblauchbrot  
€ 18,50

### RED TIDE

Miesmuscheln im würzigen Tomaten-Chili-Fond mit  
Fenchel und mediterranen Kräutern,  
dazu geröstetes Knoblauchbrot  
€ 18,50

### Crème Brûlée

Klassische Vanille-Crème  
mit frischen Früchten  
€ 8,50

### Unser Weintip:

#### *Gavi DOCG*

#### *Cascine dell Aureliana, Piemont*

Ein hervorragender Weißwein aus 100% Cortese Trauben,  
mit opulenten Aromen, lebendiger Fruchtigkeit und blumigen Noten.

Glas 0,2l € 7,60

Flasche 0,75l € 27,50