

## Frühlingsmomente mit Spargel

### **Berry Floreale**

**Martini Floreale, Wild Berry, Eis, Beeren und Minze**

*Ein frühlingshafter alkoholfreier Aperitif*

€ 8,50

### **Cremige Spargelsuppe**

mit grünem und weißen Spargel und frischen Kräutern

€ 7,50

### **Spargelravioli in Zitronen-Butter**

grüner & weißer Spargel, Parmesan, getrocknete Cranberries

€ 16,50

### **Pizzabrot-Körbchen mit Burrata**

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

€ 15,50

### **Gebratenes Lachsfilet & frischer Stangenspargel**

mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

€ 27,50

### **Kalbsmedaillons vom Grill & frischer Stangenspargel**

mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

€ 29,50

### **Parmaschinken & frischer Stangenspargel**

mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

€ 26,50

### **Frischer Spargel & neue Kartoffeln**

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

€ 19,80

### **Crème Brûlée**

Klassische Vanille-Crème

mit frischen Früchten

€ 8,50

### **Unser Weintip:**

**Gavi DOCG**

**Cascine dell Aureliana, Piemont**

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

**Glas 0,2l**

€ 7,60

**Flasche 0,75l**

€ 27,50