

Unsere Empfehlungen zur Spargelzeit

Cremesuppechen

vom weißem und grünem Spargel, mit Sahnehäubchen und Forellen Kaviar ^{g, i}

*cream soup
of white and green asparagus, with cream and trout caviar*

5.40 €

Bunter Frühlingssalat

in Vinaigrette, dazu Kräutercrepe gefüllt mit Lachs und Frischkäse, mit ofenfrischem Baguette ^{a, g, i}

*spring salad
in vinaigrette, with crepe stuffed with salmon and cream cheese, with baguette*

12,70 €

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet

mit sautiertem Spargel und Kirschtomaten, dazu Spargelrisotto ^{a, g, i}

*On the skin roasted sea bass fillet
with sautéed asparagus and cherry tomatoes, with asparagus risotto*

20,40 €

Gebratenes Zitronenhähnchen

auf glacierten grünem Spargel, Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln

*Fried lemon chicken
on glazed green asparagus, cherry tomatoes and rosemary potatoes*

17.60 €

Rosa gebratener Lammrücken

auf Spargelragout, mit Bärlauchgnocchi und Portweinjus ^{a, b, g, l, n}

*Pink roast rack of lamb
on asparagus ragout, with wild garlic gnocchi and portwinejus*

28,50 €

Spargel Burger

mit 200g Rindfleisch vom Vogelsberger Weiderind, Trüffelmayonnaise, Gouda, grünem Spargel, Zwiebel-Rhabarber- Chutney und jungem Blattsalat, dazu Pommes frites und BBQ-Soße ^{a, g}

*Asparagus burger
with 200g beef, truffle mayonnaise, gouda, green asparagus,
Onion-rhubarb chutney and young lettuce with French fries and BBQ sauce*

13,90 €

Portion frischer Deutscher Stangenspargel

mit in Butter geschwenkten neuen Kartoffeln und wahlweise
Sauce Hollandaise ^{b, g} oder zerlassener Butter ^g

*Portion of fresh German asparagus in butter with new potatoes
and optionally hollandaise sauce or melted butter*

14.90 €

Zu unserem Spargel empfehlen wir Ihnen:

1 kleines paniertes Schweineschnitzel ^{a, l}

1 small escalope

5.90 €

Carpaccio vom Rinderfilet,

mit Pesto, geriebenem Parmesan ^{g, m}

Carpaccio of beef with pesto, parmesan and balsamic sauce

7.90 €

Portion gemischter Schinken

Portion of mixed ham

6,80 €

2 Schweinemedallions

2 pork medallions

8,80 €

Dessert:

Lasagne von frischen Erdbeeren

mit Sherry-Mascarponecreme

und karamellisiertem Wan-Tan Teig ^{a, g}

*Lasagne of fresh strawberries with Sherry Mascarponecreme and
caramelized wonton dough*

7.20 €

Hausgemachtes Schokoladen-Minzeis

mit marinierten Erdbeeren ^g

*Homemade chocolate mint ice cream
with marinated strawberries*

6.80 €
