

Spargel Saison

Suppe

EUR

Spargelcremesuppe
mit karamellisierten Birnen 5,00

Vorspeise

Spargel Panna Cotta
an Räucherlachstatar
und einem kleinen Spargel-Melonen Salat 8,00

Fisch

Gebratenes Fjord-Lachsfilet
auf Spargelrisotto, grünem Spargel
und einer Beurre-Blanc Sauce 15,00

Fleisch

Wiener Schnitzel (Kalb)
mit Beelitzer Spargel, Neuen Kartoffeln
und einer Sauce Hollandaise 18,00

Pasta

Tagliatelle
mit grünem und weißem Spargel
in einer leichten Basilikum-Sahne Sauce,
dazu Kirschtomaten und Kräuter 10,00

Dessert

Mousse
vom Spargel und weißer Schokolade
an einem Erdbeersalat und Mandelhippen 6,00

Weinempfehlung

Silvaner (5) 0.2 l 7.40
Just, 2016, Franken, trocken 0.75 l 25.00

Spritzig, frisch und feinfruchtig, typisch Silvaner

Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, sollten Sie Fragen bezüglich der Allergene haben

Die verzeichneten Preise sind inklusive 19% Mehrwertsteuer

Asparagus season

Soup

EUR

Asparagus-cream-soup
with caramelized pears

5,00

Starter

Asparagus Panna Cotta
on a tatar of smoked salmon
and a small asparagus-melon salad

8,00

Fish

Fried Fiord-salmonfillet
with an asparagusrisotto, green asparagus
and a Beurre-Blanc Sauce

15,00

Meat

Vienna Escalope (veal)
with asparagus from Beelitz, potatoes
and Sauce Hollandaise

18,00

Pasta

Tagliatelle
with green and white asparagus,
a light basil-cream sauce,
cherry-tomatoes and herbs

10,00

Dessert

Mousse
of asparagus and white chocolate
on a strawberry -salad and almond-hips

6,00

Wine recommendation

Silvaner (5)

0.2 l 7.40

Just, 2016, Franken, dry

0.75 l 25.00

lively, fresh and fruity, typical Silvaner

Just ask the service-staff, if you have questions regarding the declaration of allergic ingredients

The prices are inclusive 19% tax