

# Spargel Saison

## Suppe

Spargelcremesuppe  
mit karamellisierten Birnen

EUR  
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