

# Spargel und Bärlauch

## Asparagus & wild garlic

<b>Spargelcremesuppe mit Zitronengras und Basilikumöl</b> (A,C,G) <i>Asparagus cream soup with lemon grass and basil oil</i>	<b>7,50</b>
<b>Spargelcremesuppe mit gerösteten Speckchips und Bärlauchschaum</b> (A,G,15) <i>Asparagus cream soup with roasted crisps of bacon and wild garlic foam</i>	<b>7,50</b>
<b>Grün Weißer Spargelsalat mit sautierten Flusskrebse und getrockneten Tomaten</b> (B,E,F,G,L) <i>Asparagus salad with sautéed crayfish and sun-dried tomatoes</i>	<b>14,50</b>
<b>Spargelmousse mit hausgebeiztem Orangen-Basilikum Lachs</b> (C,D,G) <i>Asparagus mousse with homemade gravad orange-basil salmon</i>	<b>16,50</b>
<b>Kartoffelgnocchi mit leichtem Spargelragout und gerösteten Mandelblättern , wahlweise mit Bärlauchschaum</b> (A,C,G,H) <i>Potato gnocchi with light asparagus ragout and roasted almonds, optionally with wild garlic foam</i>	<b>15,50</b>
<b>Spargelrisotto mit gebratenem Wolfsbarschfilet und Bärlauchschaum</b> <i>Asparagus risotto with fried fillet of sea bass served with wild garlic foam</i>	<b>22,50</b>
<b>Portion Spargel mit zerlassener Butter und neuen Kartoffeln, wahlweise auch mit Hollandaise</b> (G) <i>Portion of asparagus with potatoes and melted butter optionally with hollandaise sauce</i>	<b>17,50</b>
<b>Wahlweise mit</b> „Wiener“ Schnitzel (A,C,F)	<b>14,50</b>
<b>Optionally with</b> Rinderfilet 100 g	beef tenderloin 100 g <b>14,50</b>
Lachsfilet (A,F)120 g	salmon fillet 120g <b>12,50</b>
Schinkenauswahl	choice of hams <b>9,50</b>

**Weinempfehlung: Vollmer Grauburgunder QBA Trocken**

Preise in € inkl. gesetzlicher MwSt.