

SPARGEL - MENÜ

**COCKTAIL VON SPARGEL,
WACHOLDERSCHINKEN UND CHAMPIGNONS**
in Schnittlauchcreme

* * *

SPARGELCREMESÜPPCHEN
mit Einlage

* * *

HEIMISCHER STANGENSPARGEL
mit paniertem Kalbsschnitzel,
Bärlauch-Hollandaise und Salzkartoffeln

MARINIERTE ERDBEEREN
mit Pfefferminz und weißem Schokoladeneis

pro Person 49,80 €

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

WEIßER BURGUNDER

' IM ALTEN ROD '

Q.b.A., trocken

Selection Alexander von Essen

Weingut Spiess, Rheinhessen

0,75 l Fl. 27,90 €

VEGETARISCHES MENÜ

KNACKIGE FRÜHLINGSSALATE
mit Balsamico-Walnussöl Vinaigrette,
Sprossen, Kernen und Parmesan

* * *

SÜPPCHEN
aus Kokos, Koriander, Chili und Minze

* * *

DINKEL FUSILLONI
mit einem Ragout aus grünem Spargel, Paprika
und Wurzelgemüse auf Kräutersahnesauce

* * *

PAPAYA-MANGO SALAT
mit Mandeltopfen gratiniert

pro Person 35,80 €

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

CHARDONNAY

DOC

Cantina Terlan, Südtirol

0,75 l Fl. 31,90 €