

## **Spargel Saison Menü / Asparagus Season Menu (bitte reservieren) ab vorauss. 9.4.**

---

*Grüß aus der Küche/ Greetings from the kitchen*

---

### **Grüne Spargelcremesuppe / Green Asparagus Velouté**

*Samtige Creme aus grünem Spargel mit Zitronen-Olivenöl und knusprigem Brot-Crumble.*

*Creamy green asparagus velouté served with lemon extra virgin olive oil and crispy bread crumble.*

*Allergene: A, G*

*Preis: € 8,00*

---

### **Vorspeise/ Starter**

---

#### **Weißer Spargel, Burrata und Rote-Garnelen-Tatar /**

#### **White Asparagus, Burrata and Red Prawn Tartare**

*Weißer Spargel mit cremiger Burrata und rotem Garnelen-Tatar, Basilikumöl und Zitronenzeste.*

*White asparagus with creamy burrata and red prawn tartare, basil oil and lemon zest.*

*Allergene: B, G*

*Preis: € 19,00*

---

### **Erster Gang/ First Course**

---

#### **Tagliatelle mit Spargel, Trüffelbutter und Bottarga /**

#### **Tagliatelle with Asparagus, Truffle Butter and Bottarga**

*Frische Tagliatelle mit Trüffelbutter, sautierten Spargelspitzen und geriebener Bottarga.*

*Fresh tagliatelle with truffle butter, sautéed asparagus tips and grated bottarga.*

*Allergene: A, C, D, G*

*Preis: € 24,00*

---

### **Hauptgang/ Main Course**

---

#### **Knuspriges Wolfsbarschfilet mit grünem Spargel und Kartoffelcreme /**

#### **Crispy Sea Bass Fillet with Green Asparagus and Potato Cream**

*Knuspriges Wolfsbarschfilet auf Kartoffelcreme mit grünem Spargel und Safransauce.*

*Crispy sea bass fillet on potato cream with green asparagus and saffron sauce.*

*Allergeni / Allergene / Allergens: D, G*

*Preis: € 29,00*

---

## Dessert

---

*Nach Wahl aus der Hauptkarte / Choose from the main menu*

---

## Spargel Degustationsmenü

---

*Entrée + Vorspeise + Erster Gang + Zweiter Gang + Dessert    Preis: € 59,00 p. P.*  
*Entrée + Starter + First Course + Second Course + Dessert    Price: € 59,00 p.P.*

---

### *Allergene:*

*A – Glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten, B – Krebstiere / Crustaceans, C – Eier / Eggs, D – Fisch / Fish, E – Erdnüsse / Peanuts, F – Soja / Soy, G – Milch / Milk, H – Schalenfrüchte / Nuts, L – Sellerie / Celery, M – Senf / Mustard, N – Sesam / Sesame, O – Sulfit / Sulphites, P – Lupinen / Lupins, R – Weichtiere / Molluscs*