

Spargelkarte

Vorspeise

Spargel-Ricotta-Terrine | Tomatensugo | Ruccola || Sechszehn Euro

Schweinefilet | Spargel | Sauce Bernaise | Neue Kartoffeln || Zweiunddreißig Euro

Rinderfilet | Spargel-Kartoffel-Gröstl | Sauce Hollandaise || Zweiundvierzig Euro

Lachssteak | Kokos-Spargel | Currysauce | Reis || Vierunddreißig Euro

Lammkarree | Vanille-Spargel | Dauphine-Krapferl || Achtunddreißig Euro

Bärlauch-Spargel Risotto | Tomatenfilets | Parmesan-Chips || Fünfundzwanzig Euro

2022 Menetou Salon^{AOP} »Le Prieuré des Aublats«

Helles Grüngelb, intensive Frucht nach Stachelbeere und Zitrusaromen,
Noten von Minze und weißen Pfeffer, animierende Säure, feine Mineralik

Weingut Henri Bourgeois, Loire | Frankreich

1/8l € 6,70 | 0,75l € 39,60

Vorspeisen

Bruschetta pomodoro | Spargel-Ruccola-Salat || Vierzehn Euro

Gegrillte Zucchini | Mozzarella | Focaccia || Dreizehn Euro

Bunter Salatteller | Vinaigrette || Acht Euro

Rinderkraftbrühe | Carpaccio & Grießknöderl || Neun Euro

Spargelcremesuppe | Mandelblätter || Neun Euro

Hauptspeisen

Stangenspargel | Sauce Hollandaise | Neue Kartoffeln || Zweiundzwanzig Euro

Wahlweise zusätzlich mit Wacholderschinken || Sechszwanzig Euro

Wahlweise zusätzlich mit Wiener Schnitzel vom Kalb || Zweiunddreißig Euro

Hauptspeisen

Bavaria-blue-Ravioli | Spinat | Nussbutter || Vierundzwanzig Euro

Gebratenes Zanderfilet | Gemüse | getrüffeltes Kartoffelpüree || Neunundzwanzig Euro

St. Pierrefilet | Limettenrahmnudeln | gebratener Spargel || Achtundzwanzig Euro

Seeteufel-Medaillons | Safransauce | Blattspinat | Kartoffelkrapferl || Achtunddreißig Euro

Schweinefilet | Champignonrahm | Spätzle || Sechszwanzig Euro

Putenbrust | Cornflakes | Currysauce | Ananasreis || Sechszwanzig Euro

Wiener Schnitzel | Kalbslende | Petersilienkartoffeln || Achtundzwanzig Euro

Medaillons vom Rind & Schwein | Grillgemüse | Knoblauch-Wedges || Neunundzwanzig Euro

Zwiebelrostbraten | Rinderlende | Bohnen | Bratkartoffeln || Einunddreißig Euro

Dessert

Zweierlei Sorbet | Früchte || Neun Euro

Mandelparfait | gebackener Apfel | Basilikumpesto || Vierzehn Euro

Frischkäse-Minz-Creme | Hollunderblüten-Sorbet | Erdbeeren || Sechzehn Euro

Creme brûlée | Rhabarber-Ragout || Vierzehn Euro

Warm marinierte Himbeeren | Vanilleeis || Sechszehn Euro

Küchenmeister Fritz Zeif jun. & sein Team