

Spargelkarte

Wir servieren Ihnen weißen Spargel vom Fruchthof Wulfen.

Vorspeisen

Salat von Wildkräutern und gegrillten Spargel mit gebratenen Garnelen und Passionsfruchtdressing
Salad of wild herbs and grilled asparagus with fried shrimp and passion fruit dressing

12,30 €

Gratinierter Spargel mit Kräuterbrot und Bärlauch Mayonnaise
Gratinated asparagus with herb bread and wild garlic mayonnaise

7,60 €

Spargelcremesuppe mit geschmolzener Tomate und Schmand
Cream of asparagus soup with melted tomato and sour cream

6,80 €

Hauptgänge

Maishuhn aus dem Ofen auf knusprig gebackenem Tempura Spargel mit Rhabarber-Chutney und mariniertem Wildkräutersalat
Oven baked chicken on crunchy tempura asparagus with rhubarb chutney and marinated wild herb salad

17,90 €

Im Zuge der Lebensmittelverordnung (LMIV) haben wir für Sie eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe im Restaurant bereitgestellt.

*„Spargelessen“ weißer Spargel vom Fruchthof Wulfen
mit Petersilienkartoffeln
wahlweise Sauce Hollandaise oder Polnischer Butter
"Asparagus meal" white asparagus from Fruchthof Wulfen with parsley potatoes
and optional Hollandaise sauce or Polish butter*

16,20 €

Zusätzlich mit

Wiener Schnitzel 5,00 €

*Wasserlebener Kochschinken 4,00 €
Wasserlebener cooked ham*

*Wasserlebener Rauchschnitzel 4,00 €
Wasserlebener smoked ham*

*Frische Pappardelle
in Schnittlauchrahm mit Spargel und Ofentomaten
Fresh pappardelle in chive cream with asparagus and oven tomatoes*

14,80 €

*In Thymian-Zitronenbutter gebratener Lachs
auf Risotto mit gegrilltem grünen Spargel
Salmon fried in thyme and lemon butter on risotto with grilled green asparagus*

18,90 €

Dessert

*Hausgemachtes Eis
von heller „Valrhona“- und Erdbeer-Schokolade
an Rhabarberragout und Amaretto Sand
Homemade ice cream of strawberry and bright "Valrhona" chocolate
with rhubarb ragout and amaretto sand*

8,90 €

*Im Zuge der Lebensmittelverordnung (LMIV) haben wir für Sie eine Übersicht
der Allergene und Zusatzstoffe im Restaurant bereitgestellt.*