

M A I

20
23

	SPARGEL-ORANGEN-CREMESÜPPCHEN mit Schwarzbrotcroûtons ^(22, 24, 27)	7,00	GEBRATENES ROTBARBENFILET mit weißem Stangenspargel, Salat von Rucola und geschmorten Tomaten dazu reichen wir eine Orangen-Hollandaise ^(18, 22, 24, 25)	23,50	
	SPARGELBOWL mit weißem und grünem Spargel, Avocado, Quinoa, Radieschen, Minze, Orangendressing und gehackten Macadamianüssen ^(22, 23ma, 25)	16,50		PANNA COTTA vom griechischen Joghurt und Waldblütenhonig mit marinierten Erdbeeren und karamellisierten Walnüssen ^(22, 23wa)	6,50
	SPARGELTOAST – UNSER KLASSIKER mit Kochschinkenscheiben, geriebenem Emmentaler und Sauce Hollandaise überbacken ^(16we, 18, 22, 24, 25)	14,00		MAIBOCK VON BITBURGER – 0,33 l	4,50
	SPARGEL TRADITIONELL – HEINSBERGER STANGENSPARGEL mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln wahlweise mit	17,00		MAI-TAI weißer & brauner Rum, Apricot-Brandy, Amaretto, Ananassaft	8,50
	– einer Auswahl von Kochschinken und Schwarzwälder Schinken ^(3, 8)	+ 5,50		BORA-BORA – ALKOHOLFREI Ananas-, Maracuja-, Grenadinen-, Zitronensaft	7,50
	– kleinem Wiener Schnitzel ^(16we, 18, 22)	+ 10,50		ESPORÃO, PORTUGAL (BARRIQUE) – WEISSWEIN	7,00
	– Lachssteak	+ 16,00			
	– Steak	+ 19,00			