

## **„Köstlichkeiten rund um den Spargel“**

### Vorspeisen

Salatvariation mit gebratenem Spargel,  
Champignons an Tomaten-Bärlauch-Vinaigrette und Ciabatta-Brot  
14,00 Euro

Marinierte Stangenspargel an Thunfisch-Carpaccio  
mit knackigen Blattsalaten und Kräutervinaigrette  
14,50 Euro

### Suppe

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchsahne  
6,00 Euro

### Hauptgerichte

Bärlauchspätzle mit Spargelspitzen,  
geriebenem Emmentaler und knackigen Frühlingsсалaten  
14,00 Euro

Gebratenes Seesaibling-Filet auf Spargel-Ratatouille  
und Röstkartoffeln  
22,00 Euro

Porterhouse-Steak (600 Gramm) vom Irischem Weiderind  
auf gegrilltem Gemüse und gefüllter Ofenkartoffel  
39,50 Euro

Bayerischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln,  
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
15,00 Euro

#### wahlweise mit:

rohem oder gekochtem Schinken 60g	6,00 Euro
Serrano-Schinken 50g	8,00 Euro
gebratenes Lachsfilet 120g	10,00 Euro
3 Wildfang-Garnelen	10,00 Euro
Wiener Schnitzel vom Kalb 100g	9,50 Euro
Medaillons vom Schweinefilet 140g	9,00 Euro
Rosa gebratenes Filetsteak vom Angusrind 140g	18,00 Euro

*„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die  
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“*

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

**Küchenchef Pavel Behnke's Lieblingsgerichte,  
speziell für Sie ausgesucht...**

*Rosa gebratenes Filetsteak vom argentinischen Angusrind auf  
Provencegemüse mit Rosmarinkartoffeln und Café de Paris  
Soße  
29,00 Euro*



*Filetteller von Rind und Schwein  
serviert mit frischem Marktgemüse,  
hausgemachten Spätzle und feinen Rahmchampignons  
oder  
mit mediterranem Gemüse, Folienkartoffel  
und Kräuterbutter  
18,50 Euro*

*Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse  
und hausgemachten Röstzwiebeln dazu herzhafte  
Käsespätzle mit frischem Schnittlauch  
18,50 Euro*

*Saftig gebratene Kalbsleber auf Majoransauce mit grünen Bohnen,  
Kartoffelpüree, Röstzwiebel und glasierten Apfelscheiben  
17,80 Euro*

*Original Wiener Schnitzel in Butterschmalz goldgelb gebraten  
serviert mit glasierten Karotten und Butterkartoffeln  
17,80 Euro*

*Edelfisch „Paella“ mit Wildfang-Gambas, Jakobsmuscheln,  
buntem Gemüse und Safranreis  
24,80 Euro*

*Gebratenes Nordsee-Steinbuttfilet auf knackigen Zucchini, Kirschtomaten  
mit Safran, Pappardelle und Kräuterschaum  
26,00 Euro*

**... und diese Gerichte gibt es nur bei uns!**

**Saftig gegrilltes Rückensteak  
vom amerikanischen „BISON“**

*(Aus medizinisch-wissenschaftlicher Sicht das gesündeste  
und nährstoffreichste Fleisch)*

**39,00 Euro**

*Wahlweise mit*

*Salaten der Saison, Kräuterbutter und Baguette  
oder*

*Folienkartoffel, Kräuterquark und Grillgemüse  
oder*

*Kartoffel-Pilzpfanne und Café-de-Paris-Butter*

\*\*\*

**Fischgrillteller mit Steinbutt, Wolfsbarsch,  
Lachs, Atlantik Garnele und Jakobsmuschel,  
Salatbouquet, dazu gefüllte Ofenkartoffel mit  
Kräuter-Sour Creme**

**26,00 Euro**



## **Menüempfehlung**

*Marinierte Stangenspargel an Thunfisch-Carpaccio  
mit knackigen Blattsalaten und Kräutervinaigrette*

\*\*\*

*Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchsahne*

\*\*\*

*Spargel „Mailänder Art“ mit Parmaschinken  
und Parmesan überbacken,  
dazu neue Kartoffeln und Salbeibutter*

oder

*Gebratenes Seesaibling-Filet auf Spargel-Ratatouille  
und Röstkartoffeln*

\*\*\*

*Belgisches Schokoladenmousse  
auf marinierten Erdbeeren mit marokkanischer Minze und Vanilleeis*

*3 Gänge Menü mit Suppe 32,50 Euro  
3 Gänge Menü mit Vorspeise 35,50 Euro  
4 Gänge Menü 39,90 Euro*

---

**Saftig gegrilltes Rückensteak,  
vom Australischen 1824 Premium Beef  
29,00 Euro**

*Menschen in aller Welt schätzen 1824 Premium Beef für seine überragende Zartheit, Saftigkeit und seinen vollen Geschmack. Die Rinder sind auf den natürlichen Wiesen des unberührten australischen Lands geboren und aufgezogen und werden am Ende mit hochwertigem Getreide gefüttert. Um die herausragende Qualität, Konsistenz und Einheitlichkeit ganzjährig zu gewährleisten, wird für die 1824 Premium Beef-Reihe nur ein kleiner Anteil der Rinder ausgewählt.*



*Wahlweise mit  
frischen Salaten der Saison,  
Kräuterbutter und Baguette  
oder  
Folienkartoffel, Kräuterquark  
und Grillgemüse  
oder  
Kartoffel-Pilzpfanne  
und Café-de-Paris-Butter*

## Vorspeisen

*Wildfang-Garnelen  
auf Frühlings-Blattsalaten  
mit Bärlauch-Dip und Crostini  
14,50 Euro*



*Spanischer Tapas-Teller mit Serranoschinken und Melone, gegrillten Gambas,  
eingelegtem und gefülltem Gemüse, Blattsalaten an nativem Olivenöl,  
Balsamicoessig und ofenfrischem Baguette  
14,50 Euro*

## Suppen

*Klare Tomatensuppe mit saisonalem Gemüse  
und knusprigen Garnelen im Kartoffelmantel  
7,50 Euro*

*Brokkolicrèmesuppe mit Serranochip  
6,50 Euro*

## Salate

*Knackige Blatt- und marinierten Gemüsesalate,  
knusprigen Croutons und frischen Sprossen,  
wahlweise mit Joghurt-, Kräuter- oder Balsamico-Dressing  
6,00 Euro*

*Original Caesar Salad  
mit knusprigen Croutons und Parmesanspänen  
6,00 Euro*

*Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*

## ***Für Alle die es fleischlos mögen***

### *Vegetarische Vorspeise*

*Gemüse Ceviche mit Avocado und Schafskäse,  
mariniert mit Limonen, Chili und Olivenöl,  
dazu knusprige Tortillas  
12,00 Euro*

### *Vegetarische und vegane Hauptgerichte*

*Gebackene Kichererbsen-Bällchen  
mit Kokos-Gemüsecurry, Wildreis und Blattsalaten (vegan)  
14,50€*

*Rondini mit Ricottakäse und Schnittlauch,  
auf Blattspinat mit mediterranem Gemüse,  
Pinienkerne und Parmesan  
14,50 Euro*

*Fettuccine im Pinot Grigio-Schaum mit duftigen Scheiben  
vom Wintertrüffel, Zucchini, Champignons,  
Kirschtomaten und Parmesanspäne  
16,00 Euro*



*Die Portionsgrößen können auf Wunsch angepasst werden.  
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*

**Mini-Dessertkarte**  
**- Stellen Sie Ihr Wunschdessert zusammen-**

*„Schokoladen Brownie-Soufflé à la Kronthaler“  
mit marinierten Rum-Kirschen und Vanilleeis  
(Zubereitungszeit sind circa 18 Minuten)*

*3,50 Euro*

*„Macarons“  
mit weißer Schokolade und Mango Espuma*

*2,50 Euro*

*„Black and White“*

*Weißes und braunes Mousse von der Valrhona Schokolade  
mit Piña Colada-Ragout*

*2,50 Euro*

*Karamellisierte Banane  
mit Vanilleeis und Schokoladensauce*

*2,50 Euro*

*Mocca Crème Brûlée  
mit Marshmallows*

*2,50 Euro*

*Marillen-Topfensäckchen  
mit Eierlikörsahne*

*3,50 Euro*

**Eis-Desserts**

*Cremiges Vanilleeis  
mit heißen Himbeeren und geschlagener Sahne*

*7,00 Euro*

*Verschiedene Eissorten  
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss, Kirsche*

*1 Kugel 1,60 Euro*

*mit geschlagener Sahne 0,60 Euro*

*Verschiedene Sorbets  
Mango, Himbeere, Zitrone, schwarze Johannisbeere,  
1 Kugel 1,80 Euro, mit Prosecco 3,00 Euro*

*Espresso mit cremigem Vanilleeis,  
gerösteten Kürbiskernen und Kernöl  
6,00 Euro / als Mini-Dessert 4,00 Euro*

**Alpenrohmlchkäse**

*mit Feigensenf, Früchten und ofenfrischem Baguette*

*12,50 Euro*

**Gratinierter Ziegenkäse**

*mit Rosmarinhonig, Traubenkonfit und Walnüssen*

*10,00 Euro*

*Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer*