

SPARGEL

MARINIERTER SPARGEL 16,50€ 

mit Eiweißvinaigrette, Tomatenfilets, Gartenkresse und Kräuterblattsalaten

SPARGELCREMESÜPPCHEN 9,50€ 

mit Bröselbutter und frischem Schnittlauch

Mit gebackener Fine de Claire Auster +4,50€



STANGENSPARGEL



250G SPARGEL MIT NEUEN KARTOFFELN UND BRÖSELBUTTER ODER SAUCE HOLLANDAISE

22,50€

WAHLWEISE MIT:

WIENER SCHNITZEL 33,50€
Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken

SEDDINER STÖR 34,50€
Gebratenes Kotelette vom Stör

GETRÜFFELTEM RÜHREI 27,50€ 
Aromatisiert mit weißem Trüffelöl

RINDERENTRECÔTE 38,50€
Außen knusprig, innen zart rosa

« WEINEMPFEHLUNG »

2023 FRANKEN "RÖTTINGER FEUERSTEIN" KABINETT TROCKEN- SILVANER

Glas 0,2l 11,50€ | Flasche 0,75l 39€

Der leichte Franke präsentiert sich mit einer faszinierenden Aromatik, die an frisch gepflückte Kräuter und saftige, grün-gelbe Äpfel erinnert.

2023 SAINT-VÉРАН AOP - CHARDONNAY

Flasche 0,75l 49€

Domaine de Feuillarde Finessenreicher Einstieg in die wunderbare Welt der Weißweine aus dem Burgund. Säurearm, Floral mit leichten Zitrusanklängen.