

Aperitif

Spiced Pistache

Pistaziencremelikör | Zitronensaft | Spicy Ginger Beer

€ 8,50

Spargel

Frische Spargelcrèmesuppe

Zerlei Spargel­einlage | Bärlauchpesto | Kresse

€ 8,50

Wildkräutersalat

mit Spargelspitzen in Tempura | Roher Schinken | Balsamico & Pesto-Baguette

€ 14,00

Weinempfehlung

Bretz - weiss

Qualitätswein, Bechtolsheim | Weingut Bretz, Staatsehrenpreisträger
trocken, zarter Schmelz, angenehm rund
Cuvée aus Chardonnay, Riesling & Weissburgunder

0,2 l € 8,-

0,75 l € 26,-

**Wir servieren den Spargel „bissfest“,
sollten Sie ihn weicher bevorzugen, sprechen Sie uns an.**

250g Stangenspargel

frische Hollandaise oder zerlassener Butter | Petersilien-Kartoffeln

€ 22,-

wahlweise

Kräuterrührei von 3 Eier € 6,-

Schinkenauswahl 90 g € 9,-

Tellergerichte

(180g Spargel)

Rotbarschfilet

Portion Spargel | frische Hollandaise | Petersilienkartoffeln

€ 27,00

Schweineschnitzel „Wiener Art“ (120g)

Portion Spargel | frische Hollandaise | Butterkartoffeln

€ 27,00

Italienisches Premium Schweinefilet im Speckmantel (120g)

2erlei Spargel | Hollandaise | Fondant-Kartoffeln

€ 29,00

Rumpsteak (150g)

auf frischem Spargel | mit Café de Paris-Butter garniert | Kartoffel-Gratin

€ 39,00

Spargelmenü

Spargelcrèmesuppe

Zerlei Spargeleinlage | Bärlauchpesto | Kresse

Rumpsteak (150g)

auf frischem Spargel | mit Café de Paris-Butter garniert | Kartoffel-Gratin

Hausgemachtes Rhabarber-Crumble

mit Vanillerahmeis

€ 49,00

Weinempfehlung

Riesling Sommerpalais

QbA, Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel

Weingut mit über 650-jährigen Geschichte. Das Etikett wird seit Beginn des Sommerpalais von den Kindern der Familie gemalt. Frischer Duft nach Limonen & Pfirsich, schlanker Körper & pikante Fruchtsüße

0,2l € 9,50

0,75l € 31,00

Vorspeise / Zwischengang

Hausgemachtes Humus

Olivenöl | Knoblauch-Baguette

€ 8,00

Wildkräutersalat „Art des Hauses“

Wildkräutermix | Rohkost | Haus-Dressing | Pesto-Baguette

€ 8,00

Wildkräutersalat gerne auch als Beilagen Salat ohne Baguette

€ 5,50

Frühlings-Salat mit 3 Riesengarnelen in Panko

Blattsalate | Rohkost | Haus-Dressing

€ 16,00

Suppe

Rinderkraftbrühe „Art des Hauses“

Eierstich | Markklößchen | Blumenkohl

€ 8,00

Tomatensuppe (Vegan)

Knoblauch-Basilikum | Gartenkresse

€ 7,50

Veggie, Salat & Fisch

Cesar Salad mit Hähnchenbrust in Panko

Romanasalat | Cesar-Dressing | Kirschtomate | Parmesan | Croûtons

€ 17,00

Tagliatelle in Bärlauch-Pesto

Parmesan | getrocknete Tomaten | Pinienkerne | Rucola

€ 17,00

Gemüse-Curry (Vegan)

Kokos-Milch | Ingwer | Basmati-Reis | Salat

€ 17,00

Spargel-Ravioli

in cremiger Butter-Chili-Soße | Salatbowl

€ 18,-

Maischolle in der Kräuterkruste

auf Beluga-Linsen-Gemüse-Curry | Speck-Chips

€ 29,00

Hauptgänge

Pikantes Rinder-Teriyaki

mit Ingwer | Zwiebel | Paprika | Brokkoli | Basmati-Reis | Salatbouquet

€ 19,00

Maispoularde tranchiert

auf Pasta in Pesto | getrocknete Tomaten | Wildkräutersalat

€ 23,00

Canadian-Burger | gegrillt

Brioche-Bun | 200g bestes Canadian Rinder-Patty | Bacon | Cheddar | Tomate | Gewürz-Gurke | Cocktailsauce | French Fries rot/weiß

€ 23,00

3 Medaillons vom ital. Premiumschwein (180g)

Pfefferrahmsauce | Speckbohnen | Kartoffelmousse

€ 29,00

Zwiebelrostbraten

Südamerikanisches Rumpsteak (180g) | gebackene Zwiebeln | dunkle Jus | westfälische Bratkartoffeln | Salat

€ 35,00

Tegernseer Hell

Qualität aus einer der ältesten Brauereien Bayerns. Gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot. Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernsee - so schmeckt Tradition. Die Wurzeln der Brauerei reichen bis ins Jahr 1050 zurück, wo seit 746 das Benediktinerkloster Tegernsee besteht.

0,3l € 3,90

0,5l € 5,90

Dessert

Erdbeer-Variation

Mousse | Sorbet | Salat | Soße | Baiser

€ 11,00

Hausgemachtes Rhabarber-Crumble

mit Vanillerahmeis

€ 9,50

3erlei Petits Fours

aus Haus der Patisserie

€ 9,00

Affogato „3 Birken“

Espresso | Vanillerahmeis | Amarettini

€ 5,50

Wie wäre es mit einem Espresso oder Digestif?!

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Wahl.

Unsere Digestif Empfehlung

Crema Alpina Pistacchio

Ein köstlicher Likör aus Almsahne mit feinem und mildem Geschmack, in dem sich der samtige Geschmack der Sahne aus frischer Trentiner Milch mit dem Aroma der Pistazie verbindet.

4cl € 5,50

