

Spargelkarte

| | € |
|---|----|
| Grüner Stangenspargel Nussbutter, Miso, Yuzu und gebeiztes Eigelb vom Taubentaler Hof Wahlweise | 29 |
| Grüner Stangenspargel Wildkräuter Emulsion, Miso, Yuzu | 26 |
| Cremesuppe vom Stangenspargel Wildkräuteremulsion, Pochiertes Wachtelei und Stockschwämmchen | 19 |
| Cremiges Risotto vom weißen und grünen Spargel Sauce Hollandaise, pochiertes Taubentaler Hof Ei und Schwarzbrot Blätter | 32 |
| Deutscher Stangenspargel vom Niederrhein „Grenailles“ Frühkartoffeln aus Frankreich und zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise | |
| für 250g Rohgewicht | 32 |
| für 500g Rohgewicht | 52 |
| wahlweise mit | |
| Zweierlei Schinken von der Fleischerei Eckart Luftgetrockneter Schinken und gekochter Rosmarinschinken von Ruhrtaler Freilandschweinen | 18 |
| gekochter Trüffelschinken aus dem Piemont | 22 |
| Souffliertes Wiener Schnitzel mit Zitrone, Kaper und Sardelle Schnitzel aus der Milchkalbs-Oberschale von Peters Farm | 29 |
| gebratene Lachsforelle von der Forellenzucht Kamp | 28 |
| gebratenes Steinbutt Filet | 32 |
| „Tournedo“ vom Rinderfilet von der Metzgerei Glasstetter | 38 |

| Unsere Weinempfehlung | € | |
|---|-------|-------|
| <u>Leininger, Franken</u> | | |
| 2020 Eibelstadter Mönchsleite „Altenberg 1172“ (Silvaner) | 0,1l | 14,00 |
| | 0,75l | 82,00 |
| <u>Tement, Steiermark</u> | | |
| 2020 Kalk & Kreide (Sauvignon Blanc) | 0,1l | 12,00 |
| | 0,75l | 72,00 |
| <u>Martin Muthenthaler, Wachau</u> | | |
| 2019 Spitzer Graben (Grüner Veltliner) | 0,1l | 12,50 |
| | 0,75l | 75,00 |

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer
V – Vegetarisch; VG – Vegan; GF – Glutenfrei; LF – Laktosefrei; LO – Lokal