

Wochenkarte „Spargelvariationen“

Vorspeise

Spargelcremesuppe

mit gebratenem Pancetta (Bauchspeck) und Kerbelpesto

€ 10

Frische Pasta

hausgemachte Bärlauchnocchis

weißer und violetter Spargel, zweierlei Cherrytomaten (rot/gelb)

Haselnussbutter

€ 19

hausgemachte Tagliatelle

Lachswürfel, weißer und violetter Spargel

Schnittlauch und Limonensauce

€22

Hauptgänge

½ Pfund Beelitzer Spargel

mit hausgemachter Sauce Hollandaise, Drillinge

€20

Rosa gegarter Milchkalbsrücken

Bärlauchkruste Portweinjus auf Spargel-Morchel-Rahm

€35

Kross gebratener Lachsloin (Rückenfilet) „Faröer Inseln“

mit Safran – Orangen – Hollandaise

zweierlei Spargel (weiß/violett) und Drillinge

€30

Rote Wildgarnelen (5 Stk., Argentinien)

mit Safran – Orangen – Hollandaise

zweierlei Spargel (weiß/violett) und Drillinge

€30

Dessert

Erdbeersüppchen enthält alkohol

mit Basilikum – Limonen – Sorbet (im Glas serviert)

€10

hausgemachter Schokoladenbrownie

Himbeersorbet, rosa Pfeffer-Mango-Chutney

€12

