

Der Spargel und der Frühling...



Spargelcrèmesuppe mit einem Lachs-Bonbon und Chesterstange	€ 7,-
Gegrillte Jacobsmuscheln auf lauwarmem Spargel mit Vinaigrette, dazu ein kleines Salatbouquet und Bärlauchpesto	€ 15,-
Gambas in Knoblauch gebraten, dazu Kräutersahnesauce mit Tomatenwürfeln	€ 15,-
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola Salat, gehobeltem Parmesan und Sommertrüffeln	€ 15,50
Tempura von grünem Spargel und Gambas grüner Spargel und Gambas im Tempurateig ausgebacken mit zweierlei Saucen und Salat-Bouquet	€ 14,-

Pappardelle & Steinbutt Steinbutt Filet vom Grill auf breiten Bandnudeln mit caramelisiertem grünen und weißen Spargel, Sommertrüffeln und Tomatenwürfeln	€ 22,50
Spargelröllchen Stangenspargel mit Saftschinken und Käse paniert, dazu eine kleine Salatgarnitur	€ 15,50
Portion Butterspargel (vegetarisch) mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Schloßkartoffeln	€ 17,-
Duett (vegetarisch) von weißem und grünem Spargel im Kräutercrêpe mit Bärlauchschaum und Schlosskartoffeln	€ 18,50
Spargel- Kombination mit Schweinefilet, Kalbsschnitzel, Sauce Hollandaise und Schloßkartoffeln	€ 24,50
Spargel & Schinken Butterspargel mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter, dazu Saftschinken, luftgetrockneter Schinken und Schloßkartoffeln	€ 21,50
Spargel & Lachs gebratene Lachsmedaillons mit frischem Spargel, Orangenhollandaise und Schlosskartoffeln	€ 24,50
Zanderfilet vom Grill auf Bärlauch-Spargel-Risotto mit Chorizo-Chips	€ 23,-
Surf & Turf Rinderfilet und Hummerkrabben vom Grill, dazu Grilltomate, Ofenkartoffel mit Sour cream und ein Salat	€ 24,50
Potpourri von Edelfischen mit Zanderfilet, Seeteufel, Lachsmedaillons und Hummerkrabben an Safran-Schaum, mit kleinem Gemüse und Basilikum-Bandnudeln	€ 24,50

....Erdbeeren Erdbeeren mit einer Grand-Manier- Mascarpone-Crème gratiniert, dazu Vanille – Eis	€ 8,-
Crème Brûlée mit Erdbeer-Ragout, Vanillesauce und Mangosorbet	€ 8,50