

Spargelgenüsse

VORSPEISE

Salat von grünem und weißem Spargel mit Erdbeeren und Wachtelbrust

Ein lauwarmer Salat aus zartem grünem und weißem Spargel, kombiniert mit süß gereiften Erdbeeren, sorgt für ein frisches und gleichzeitig aromatisch verspieltes Geschmackserlebnis. Dazu servieren wir kross gebackene Tenders von der Wachtelbrust, die durch ihre feine Struktur und das zarte Aroma überzeugen. Abgerundet wird die Komposition durch ein leichtes Dressing auf Basis von Kräutern. | 24,90

MITTELPUNKT

Dry Aged

Eine Auswahl besonderer Cuts finden Sie in unserem Dry Ager.

BEILAGEN

Knusprig gebackener weißer Spargel mit Wildkräuter Dipp

Weißer Spargel, in einer zarten Panade goldbraun ausgebacken, überzeugt durch eine wunderbar knusprige Hülle und einen butterartigen Kern. Serviert wird das Gericht mit einem fein abgestimmten Wildkräuter Dipp, der durch Frische, leichte Säure und aromatische Tiefe glänzt. Ein rustikales, aber elegantes Gericht, das die klassische Spargelküche neu interpretiert. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

Gegrillter grüner Spargel und wilder Brokkoli in Honig Beef Glacierung

Knackiger grüner Spargel und wilder Brokkoli werden schonend gegrillt, um ihre Röstaromen zu intensivieren. Anschließend werden sie in einer dunklen, samtigen Glacierung aus Honig in der Pfanne geschwenkt, die Süße und Umami auf harmonische Weise vereint. Verfeinert wird das Gericht durch geröstete Haselnüsse, die für Tiefe und nussige Akzent sorgen. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

NACHSPEISEN

Tagesdessert (V)

Diese Woche überraschen wir Sie mit wechselnden Tagesdesserts.

(v) All diese Gerichte sind vegetarisch.

(v+) All diese Gerichte sind vegan.

(A) All diese Gerichte enthalten Alkohol.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und/oder Allergene erfrage bitte beim Servicepersonal. Die Angaben des Gewichts beziehen sich auf das Rohgewicht. Es gibt ungefähr einen kleinen Grillverlust von ca. 15–20%.