

# Spargelgenüsse

---

Seasonbezogen

---

## SUPPE

---

### Spargelcremesuppe vom heimischen Spargel des Gut Böckenhoff

Fein abgestimmte Spargelcremesuppe aus heimischem Spargel des Gut Böckenhoff mit vollmundigem und elegantem Charakter. Weißer und grüner Spargel als Einlage verleihen der Suppe Struktur und eine ausgewogene Frische. Dazu ein gebratenes Forellenfilet mit zarter Textur und feiner Röstaromatik. Veredelt mit Bärlauchöl für einen würzigen und runden Abschluss. | 16,90

---

## MITTELPUNKT

---

### Dry Aged

Eine Auswahl besonderer Cuts finden Sie in unserem Dry Ager.

---

## BEILAGEN

---

### Knusprig gebackener Stangenspargel (V)

Knusprig gebackener Stangenspargel mit goldbrauner Hülle und zartem Biss. Die Kräuterremoulade setzt dazu einen frischen, würzigen Akzent und rundet das Gericht mit feiner Cremigkeit ab. So entsteht eine ausgewogene Beilage mit klarer Linie und einem harmonischen Zusammenspiel aus Knusprigkeit und Frische. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar.

### Gebratener grüner Spargel

Gebratener grüner Spargel mit Kirschtomaten, deren feine Süße und fruchtige Frische das Gericht lebendig wirken lassen. Mit Honig und Beeftea abgelöscht, entwickelt sich eine ausgewogene Verbindung aus leichter Süße, kräftiger Tiefe und würziger Aromatik. So entsteht eine Beilage mit markantem Charakter und rundem Abschluss. | 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%.