

SPEISEKARTE

MAI

Vorspeisen:	Kleine Portion/Ganze Portion
Gemischter Salat	7,00/9,50
Thunfischtatar auf kleinem Vitello Tonnato vom Kalbsfilet	18,00
Gebackener hiesiger Spargel auf Spargelsalat in Spezial-Schmand-Dressing mit getrockneten Tomaten, Krabben und Avocado	13,00/18,00
Suppen	
Leichte Kartoffel-Lauchbouillon mit Shiitakepilzen, Grünem Spargel, Pimientos und Pak-Choi	6,50/9,00
Spargelcreme heiß oder geeist mit Spargel-Einlage, Erbsen und Salsiccia	6,50/9,00
Pasta	
Spaghetti mit Kartoffeln, Bohnen, Pesto und zartem Tintenfisch	12,00/17,00
Unser Klassiker: Trenette mit Grünem Spargel, Trüffelpecorino und Trüffelhonig parfümiert mit eingelegtem Ingwer	13,00/17,50
Vegetarisch	
Gegrillter und gebackener Spargel mit Erbsenpüree, Avocado, Kapern, Borretane-Zwiebeln und Grünem Pfeffer-Dipp	13,00/18,00
Eierbandnudeln mit Bärlauch, Zucchini, Pak-Choi, Büffelmozzarella und Kapern	10,00/16,00
Leicht	
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Kräuterkartoffel, Bete und kleinem Salat	11,00/16,50
Freiland-Poulardenbrust mit Aubergine, Steinpilzpüree, eingelegtem Rettich und Poulardenleber-Sauce	23,00

-Alle Preise in EURO-

Fisch

Knusprige Maischollenfilets in Panko gebacken
mit Frühlingssalat, Blumenkohl-Remoulade,
Schnittlauch-Kartoffel und geräuchertem Spargel 14,50/22,00

Bretonisches Steinköhlerfilet auf Humus und Krustentiersauce;
dazu Spargel und Oliven in Eigelb-Vinaigrette 17,00/26,50

Deutsch

1 Pfund Martfelder Bio-Spargel mit Kartoffeln, zerlassener Butter
und Knochenschinken oder mit Hollandaise und Kalbsschnitzel 28,00

Steak

US-Flank-Steak mit Frühlingsgemüse (Artischocken,
Fingermöhren, Junger Knoblauch, Staudensellerie,
Grüner Spargel, Borretane-Zwiebeln) auf Grüner Pfeffersauce
und Ofenkartoffel-Schnitzen 19,00/32,00

Fleisch

Sanft gegartes Bürgermeisterstück vom US-Beef
à la „Boeuf Bourignon“ – mit Zwiebelchen, Champignons und Speck
auf Kartoffel-Lauchpüree und gebratenen Möhren 23,50

Knusprig-zartes Spanferkelbäuchlein mit Selleriepüree,
Vanille-Apfel, Radieschen, Meerrettich, Kümmeljus,
Senfsaatsauce und Blutwurst 15,50/22,50

Dessert

Julias Stachelbeerkuchen mit Caramelleis,
Vanille- und Rotweinsauce 8,00

Erdbeer-Stracciatella-Sorbet und Erdbeermousse
mit Macadamia-Krokanteis, Pistazienparfait
und Rhabarberkompott 8,50

Für Kinder

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese oder Tomatensauce

„Bio-Nuggets“: Biohuhn gebacken auf Holtumer Bio-Kartoffelstampf
mit Vichy-Karotten und hausgemachter Remoulade

„Share the Dish“ – in Klein für Zwei

Kombinieren Sie sich 6 beliebige Gänge zu Ihrem eigenen Menu
in Mini-Probier-Portionen.

Die folgenden Gerichte servieren wir in „klein für zwei“ in Tapas-Portionsgröße –
für 2 Personen auf EINEM Teller.

Die angegebenen Preise sind für 2 Personen.

Gebackener hiesiger Spargel auf Spargelsalat in Spezial-Schmand-Dressing mit getrockneten Tomaten, Krabben und Avocado	15,00
Leichte Kartoffel-Lauchbouillon mit Shiitakepilzen, Grünem Spargel, Pimientos und Pak-Choi	10,00
Spargelcreme mit Spargel, Erbsen und Salsiccia	10,00
Spaghetti mit Kartoffeln, Bohnen, Pesto und zartem Tintenfisch	15,00
Trenette mit Grünem Spargel, Trüffelpecorino und Trüffelhonig parfümiert mit Ingwer	12,00
Gegrillter und gebackener Spargel mit Erbsenpüree, Avocado, Kapern, Borretane-Zwiebeln und Grünem Pfeffer-Dipp	15,00
Eierbandnudeln mit Bärlauch, Zucchini, Pak-Choi, Büffelmozzarella und Kapern	12,00
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Kräuterkartoffel, Bete und kleinem Salat	13,50
Gebackenes Maischollenfilet mit Frühlingssalat, Blumenkohl-Remoulade, Schnittlauch-Kartoffel und geräuchertem Spargel	15,00
Bretonisches Steinköhlerfilet auf Humus und Krustentiersauce; dazu Spargel und Oliven in Eigelb-Vinaigrette	18,00
US-Flank-Steak mit Frühlingsgemüse auf Grüner Pfeffersauce und Ofenkartoffel-Schnitzen	20,00
Spanferkelbäuchlein mit Selleriepüree, Vanille-Apfel, Radieschen, Meerrettich, Kümmeljus, Senfsaatsauce und Blutwurst	18,00
Julias Stachelbeerkuchen mit Caramelleis, Vanille- und Rotweinsauce	10,00
Erdbeer-Stracciatella-Sorbet und Erdbeermousse mit Macadamia-Krokanteis, Pistazienparfait und Rhabarberkompott	12,00

**Dieses Angebot ist von den Preisen her so kalkuliert und von der Größe so bemessen,
dass man 6 Tellerchen benötigt, um satt zu werden. Daher gilt es nur, wenn Sie zu
zweit 6 Gerichte bestellen – nur 3 oder 4 ist nicht möglich.
Bestellung montags bis samstags bis 21⁰⁰; sonntags bis 20⁰⁰.**

-Ciabatta, Frischkäse, Butter und Gewürz ist einmalig als Gedeck inbegriffen.
Brotnachbestellung 2,50