



Spargelzeit

1.Glas 0,1 l Ferrari Maximum Blanc oder Ferrari Maximum Rose 'garniert mit Himbeere 9,50€/9,90€

<u>Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Croutons und Kräuter Öl</u> ^(A,G)	8,50€
<u>Spargel gratiniert in Offen mit Parmesan und Parmaschinken dazu Kartoffeln Drillinge</u> ^(G)	18,50€
<u>Pizza mit Spargel, Ei, Parmaschinken, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten</u> ^(A,G,C)	17,90€
<u>Hausgemachte Kräuter Tortellacci mit grünem Spargel Füllung auf Spargelcreme und Lachs</u> ^(A,G,H,D)	19,50€
<u>Linguine mit Venusmuscheln in Weißwein-Kräuter Sud mit Cherrytomaten,Knoblauch</u> ^(A,G,B,O)	19,50€
<u>Hausgemachte Tagliolini mit Sommertrüffeln in Butter-Parmesan Creme, Trüffel Öl</u> ^(A,G)	22,50€
<u>Schwarze Risotto mit Lachs, Shrimps, Spargel, Frühlingszwiebeln und Erdbeeren</u> ^(O,H,D,B,G)	18,50€
<u>Hausgemachte Gnocchi mit Ziegenkäse-Trüffel Füllung auf Rotebeete creme, Walnüsse und Ziegenkäse</u> ^(A,G,H,O)	18,50€
<u>Panierte Kalbsschnitzel Mailänder Art dazu Spargel und Kartoffeln Drillinge</u> ^(A,G,C,O)	29,50€
<u>Entrecôte vom Grill dazu Spargel und Kartoffeln Drillinge</u> ^(O,G)	31,50€
<u>Lachsfilet vom Grill dazu Spargel und Kartoffeln Drillinge</u> ^(D;O,G)	27,50€

[Zum Spargel: Servieren wir zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise]

Dessert

<u>Hausgemachte Mango-Torroncino und Mandeln Semifreddo auf Mango Sauce</u> ^(G,H,C)	7,90€
<u>Hausgemachte Mascarpone Creme mit Frischen Erdbeeren, Minze und Erdbeeren Sauce</u> ^(G)	8,90€

Weinempfehlung

WEIßWEIN- Vermentino di Sardegna "Donnikalia" (Sardinien)DOC ⁽¹²⁾

(100% Vermentino) 13, % Vol-93 Punkte Luca Maroni

0,2l Glas 8,90€

0,5l 21,50€

0,75l Fl. 31,50€

ROSEWEIN-Giardino- „Santa Cristina" (Toskana)IGT ⁽¹²⁾

(Sangiovese, Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon) 12%Vol

0,2l Glas 8,90€

0,5l 21,50€

0,75l Fl. 31,50€

ROTWEIN-Montepulciano d'Abruzzo "Velenosi" (Abruzzen)DOC ⁽¹²⁾

(100% Montepulciano 13% Vol)

0,2l Glas 8,90€

0,5l 21,50€

0,75l Fl. 31,50€

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergene, bitte Blatt wenden!!!!