

SPARGELKREATIONEN

CRÉATIONS D'ASPERGES

VORSPEISEN

LES HORS D'OEUVRE

Weißer Spargeln wahlweise mit:

-Hollandaise oder Tomaten Vinaigrette 16.50
als Hauptgang mit Frühlingskartoffeln 30.00

-Pastrami, Parmaschinken oder Rauchlachs 18.50
als Hauptgang mit Frühlingskartoffeln 32.00

Lauwarmer Spargelsalat
mit Feta Käse, getrockneten Tomaten
und gerösteten Nüssen
mariniert mit Orangen Honig Dressing 19.50

SUPPE

LA SOUP

Weißer Spargelcrèmesuppe
mit Bärlauchöl und Rahmhaube 12.50

FLEISCHGERICHTE

LES PLATS DE VIANDE

Sous Vide gegartes Lammnierstück
mit Thymian Honig Kruste überbacken
dazu Spargelrisotto und knusprige Zwiebelringe 45.50

Kurzgebratene Rindsfiletwürfel
an feiner Meaux-Senfsauce
mit weißen Spargeln und jungen Kartoffeln 48.50

FISCHGERICHT

LE PLAT DE POISSON

Gebratenes Lachsforellenfilet vom Kundelfingerhof
auf Spargelrisotto, Spinat und Bärlauchschaum 40.50

VEGETARISCHE GERICHTE

LES PLATS DE VEGETARIEN

Tagliatelle mit Spargelragout an einer Spargel - Feta Sauce
mit getrockneten Tomaten und gerösteten Nüssen
garniert mit Bärlauch Pesto 30.50

Sämiges Spargel Risotto
mit weißen und grünen Spargeln
garniert mit frischen Kräutern 28.50