

# Unser Spargel Menü

## zur Spargelzeit

**Stracciatella di Bufala mit wildem französischem Spargel  
12 Jahre gereifter Aceto Balsamico / Wildkräutersalat /  
Pinienkerncrumble**

\*\*\*

**Cremesuppe vom Spargel  
Engelshaar / Argentinische Wildfang Garnele / Bärlauch**

\*\*\*

**Portion Stangenspargel mit Spargelvelouté,  
“La Ratte” Kartoffeln und Hollandaise-Espuma**

→ als Topping entscheiden Sie zwischen

- Schottischem Lachs Steak Label Rouge
- Stubenküken

\*\*\*

**Sinfonie im Mai  
Parfait von der Pfäzzer Erdbeere / Waldmeister /  
Vanille aus Madagaskar / Millefeuille**

**3 Gänge 66€**

**4 Gänge 79€**

**Unseren Spargel beziehen wir von  
Regionalen Partnern**

**Der Spargel wird von uns nicht  
weich gekocht, sondern mit Biss  
serviert!**

Alle Gerichte werden aus  
frischen und  
hochwertigen Produkten  
zubereitet. Die Preise  
können sich mit der Saison  
verändern.