

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
- Schwarzfederhuhn

**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.