



SPARGELKARTE

JAKOBSMUSCHEL 18

*Spargel | schwarzes Trüffelpüree
Agretti | Olivenöl*

RAVIOLI 16

Spargel | Karotte | Ziegenkäse

SPARGELCREMESUPPE 10

Taube | Passionsfrucht

RINDERFILET 42

*Roquefort | grüner Spargel | Linguine
Portwein*

LAMMRÜCKEN 32

Spargel | lila Karotte | Pistazie | Jus

ENTENBRUST 29

*gebackener Spargel | Kartoffel
Rhabarber | Safran*

EISMEERFORELLE 26

*Spargel | Buchenpilze | Ingwer | Soja
Hollandaise*

RISOTTO 24

*Spargel | Spinat | Zitrone | Bärlauch
Hollandaise*

SPARGEL PARFAIT 10

*Waldmeister | weiße Schokolade
Rhabarber | Holunderblüte*

DREI- ODER FÜNF GANG MENU

3 GANG 48

1. Jakobsmuschel, Ravioli oder Spargelcremesuppe
2. Lammrücken, Entenbrust, Eismeerforelle oder Risotto
3. Spargel Parfait

5 GANG 65

1. Jakobsmuschel oder Ravioli
2. Spargelcremesuppe
3. Eismeerforelle
4. Lammrücken, Entenbrust oder Risotto
5. Spargel Parfait

Spargel

**1 PFUND
FRISCHER TONNENHEIDER
STANGENSPARGEL**

22

WAHLWEISE MIT

- westfälischem Knochenschinken* +5
- Tournedos vom Rinderfilet* +15
- kleinem Kalbsschnitzel* +12
- Eismeerforelle* +10

*Zu der Portion Stangenspargel
servieren wir Drillinge sowie Sauce
Hollandaise oder Nussbutter.*

Liebe Gäste,

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die
Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service- oder
Küchenpersonal!*



★ ASPARAGUS CARD ★

SCALLOP 18

asparagus | black truffle puree | agretti olive oil

RAVIOLI 16

asparagus | carrot | goat's cheese

ASPARAGUS CREAM SOUP 10

pigeon | passion fruit

BEEF FILET 42

roquefort | green asparagus | linguine port wine

SADDLE OF LAMB 32

asparagus | purple carrot | pistachio | jus

DUCK BREAST 29

baked asparagus | potato | rhubarb saffron

ARTIC SEA TROUT 26

asparagus | beech mushrooms | ginger soy | hollandaise

RISOTTO 24

asparagus | spinach | lemon | wild garlic

hollandaise

ASPARAGUS PARFAIT 10

woodruff | white chocolate | rhubarb elderflower

THREE OR FIVE COURSE MENU

3 COURSE 48

1. scallop, ravioli or asparagus cream soup
2. saddle of lamb, duck breast, arctic sea trout or risotto
3. asparagus parfait

5 COURSE 65

1. scallop or ravioli
2. Sasparagus cream soup
3. arctic sea trout
4. saddle of lamb, duck breast or risotto
5. asparagus parfait

Asparagus

**1 POUND
FRESH TONNENHEIDER
ASPARAGUS SPEARS**

22

CHOOSE WITH

- | | |
|---------------------------------|-----|
| <i>westphalian ham</i> | +5 |
| <i>tournedos of beef fillet</i> | +15 |
| <i>small veal cutlet</i> | +12 |
| <i>arctic sea trout</i> | +10 |

We serve the portion of asparagus spears with triplets and hollandaise sauce or nut butter.

Dear guests,

information about ingredients in our dishes that ingredients in our dishes that could cause allergies or intolerances, on request from our service or kitchen staff!