

Rendezvous im Frühling

mit Abensberger Spargel

Suppe

Spargelcremesuppe mit karamellisierten Spargelstücken, frischem Kerbel und Crème fraîche

Vorspeise

Kalbfleisch-Spargelsalat

Feine Tranchen vom zarten kalten Kalbstafelspitz mariniert mit frischem Joghurt-Kräuter dressing, dazu grünen und weißen Spargel, Radieschen, Salatgurke und Knoblauch-Croutons

Der Klassiker

Portion weißer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln (ungeschält), Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

...dazu servieren wir

Nürnberger Rostbratwurst

gebackenes Wiener Backhendl

Gebratenes Zanderfilet

Vegetarisch

Hausgemachte Tagliatelle in legierter Spargel-Sahnesoße geschwenkt dazu karamellierte grüne und weiße Spargelstücke, Zucchini und frische Gartenkräuter

Hauptgericht

Gebackenes Kalbsrückenschnitzel gefüllt mit Trüffelschinken und Mozzarella dazu Spargel a la Creme und Rosmarinkartoffeln

Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Spargel-Parmesankruste dazu Salbeijus, Peperonatagemüse und römische Nocken

In Kräutern gebratene Wildgarnelen mit frischem Blattspinat, Tomatenconfit und Spargelrisotto