

Rendezvous im Frühling

mit Schrobenhausener Spargel

Suppe

Spargelcremesuppe mit karamellisierten Spargelstücken, frischem Kerbel und Crème fraîche

Vorspeise

Mit Bärlauch und Meerrettich gebeiztes Biberbacher Saiblingsfilet mit Spargel-Buttermilchsud, marinierten Radiserl und grünem Spargelsalat

Der Klassiker

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

...dazu servieren wir

5 Stück Nürnberger Rostbratwürstl
Wiener Backhendl
Gebratenes Zanderfilet

Vegetarisch

Hausgemachte Pappardelle in legierter Spargelcreme geschwenkt, dazu gehobelten gereiften Ricotta, Tomaten-Concassée, grüner Spargel und geröstete Pinienkerne

Hauptgericht

Kurz gebratenes Kalbs-Entrecôte mit Kräuterbutter und Portweinjus, dazu Mini Möhren-Kohlrabigemüse und cremiges Spargelrisotto

In Nussbutter glasierter Spargel mit Trüffelschinken, sautiertem Babyspinat, lauwarmen Kartoffelschaum und fein gehobelter Belper Knolle (geriebener Schweizer Hartkäse)

Gebratenes Biberbacher Lachsforellenfilet mit Chorizo-Spargelsoße, dazu glasierte Mairübchen, grüner Spargel und zweierlei Quinoa