

Heute schon gespargelt?

VORSPEISEN

Spargelmousse

mit konfiertem Kaisergranat und kleinem Salatbugett..... 8,90 €

3 gebackene Riesengarnelen

auf Spargelsalat mit Balsamico-Bärlauchdressing..... 10,50 €

Unsere besondere Weinempfehlung

Sauvignon Blanc 2007 / Sileni, Marlborough - Neuseeland

Faszinierende Aromenwelt von Stachelbeeren, tropischen Früchten, Gras und Paprikaschoten bis hin zu weißen Johannisbeeren und Zitrus. Er präsentiert sich mit einem feinen Säurespiel, ist ausdrucksvoll, elegant und harmonisch.

0,1 l 4,20 €

0,2 l 8,20 €

0,75 l Fl. 29,50 €

SUPPEN

Spargelcremesuppe

von weißem Spargel mit Bärlauchpesto 4,90 €

Cappuccino von grünem Spargel

mit Trüffelschaum..... 5,50 €

Unsere besondere Weinempfehlung

Pinot Grigio „Puiten“ 2006 / Kellerei Schreckbichl, Südtirol-Italien

Ein finessenreicher Grauburgunder mit verführerischer Fruchtsüße, würzigem Duft und exzellentem Säurespiel.

0,1 l 4,90 €

0,2 l 9,50 €

0,75 l Fl. 34,00 €

HAUPTSPEISEN

***Walbecker Stangenspargel mit neuen Kartoffeln,
zerlassener Butter und Sauce Hollandaise***

Tilapiafilet in schwarzem Sesammantel mit

350 g geschältem Spargel..... 15,90 €

500 g geschältem Spargel..... 17,90 €

gebratenes Pangasiusfilet mit

350 g geschältem Spargel..... 14,90 €

500 g geschältem Spargel..... 16,90 €

gegrilltes Lachsfilet mit

350 g geschältem Spargel..... 16,90 €

500 g geschältem Spargel..... 18,90 €

Argentinisches Rumpsteak 250 g mit

350 g geschältem Spargel..... 17,90 €

500 g geschältem Spargel..... 19,90 €

Argentinisches Rinderfilet 220 g mit

350 g geschältem Spargel..... 20,90 €

500 g geschältem Spargel..... 22,90 €

3 Schweinefiletmedallions mit

350 g geschältem Spargel..... 16,90 €

500 g geschältem Spargel..... 18,90 €

paniertes Schweineschnitzel mit

350 g geschältem Spargel..... 14,50 €

500 g geschältem Spargel..... 16,50 €

Roher- und gekochter Schinkenteller mit

350 g geschältem Spargel..... 13,50 €

500 g geschältem Spargel..... 15,50 €

Unsere besondere Weinempfehlung

Garnacha Rosado 2007 / Brana Vieja, D.O Navarra – Spanien

Idealer fruchtiger, milder Rosé für den Frühlingsstart!

Erfrischend mit wunderschön kompakter Säurestruktur und feinem Erdbeer-Bukett.

0,1 l 3,20 €

0,2 l 6,00 €

0,75 l Fl. 22,00 €

DESSERT

Karamelisierter Picandean
auf Ananaschutney (milder Ziegenkäse) 4,80 €

Joghurt-Limonencreme
auf Rhabarberkompott mit Erdbeereis 5,50 €

Frische Erdbeeren aus Kerken
mit Balsamicocreme und grünem Pfeffer..... 4,50 €

Frische Erdbeeren aus Kerken
mit Vanilleis und Sahne..... 4,50 €

Unsere besondere Weinempfehlung
Gewürztraminer 2006 / Kellerei Schreckbichl, Südtirol - Italien

Verführerischer Duft nach gelben Rosen, Lychee, Gewürznelken und Muskatnuss. Voller und eleganter Geschmack von Aromen wie Zimt, Muskat und Rosen; Im Abgang ausgesprochen würzig.

0,1 l 4,90 €

0,2 l 9,50 €

0,75 l Fl. 34,00 €

Neuigkeiten für Genießer, die den besonderen Abschluss suchen!

Il Moscato di NOMINO Grappa

Am 04. Dezember 2003 überreichte der Italienische Präsident der Familie NOMINO die renommierte Auszeichnung „Premio Leonardo Qualità Italia“ für die absolute Qualität, die Forschung und die Innovationen. Die NOMINO's werden weltweit als die wahren Botschafter für den Italienischen Grappa anerkannt.

0,02 l 4,80€

Tequila Esperanto – Anejo 100 % Agave (Premium) Spirituose des Jahres 2007!

Geschmacklich sehr weich, rund und opulent, etwas verhaltene Agave, Honig und helles Karamell. Im Nachklang trocken mit würziger Süße.

0,02 l 7,00€