

Empfehlungen des Küchenchefs

Vorspeisen

Spargelsuppe mit Wildgarnelen und Spargel – 10,50 €

Burrata auf Tomaten-Carpaccio – 11,50 €

Hackbällchen in Trüffelcreme und Sommertrüffel – 13,50 €

Hauptgänge

Rinderpaillard vom Grill mit Rucola und Parmesan – 21,50 €

Seeteufelmedaillons auf Ratatouille und Kräuterpesto – 23,50 €

Portion Walbecker Spargel, Drillinge und Sauce Hollandaise – 16,00 €

Portion Spargel mit gekochtem Schinken – 22,50 €

Portion Spargel mit einem Wiener vom Kalb – 24,50 €

Portion Spargel mit Doradenfilet und Gambas – 28,50 €

Dessert

Schokotörtchen mit Vanilleeis – 8,50 €

Erdbeer-Minze-Salat mit Vanilleeis – 8,50 €