

A B E N D K A R T E

APERITIF DES TAGES

WASSERMANNBOWLE 6,50
mit frischen Früchten und Erdbeeren, Limonade, Weißwein und Soda

WEINEMPFEHLUNG

VIN SOAVE DOC 0,10 l 5,50
Inama, Venetien, Italien, 100% Garganega
0,20 l 8,00
helles Strohgelb Feines delikates Bouquet nach Feldblumen, wie Kamille
0,75 l 29,00
und Iris sowie Holunder. Elegant, mineralisch mit feinen Mandelaromen

SPARGELSUPPE 5,50
mit Spargelstücken

SALAT VON ZWEIERLEI FRISCHEM SPARGEL 19,50
in Erdbeervinaigrette mit Garnelen vom Grill

HAUSGEMACHTE QUADRONI 13,50
gefüllt mit Bärlauch und Frischkäse in Tomatenbutter geschwenkt

ADLERFISCHFILET VOM GRILL 18,50
auf Rucolarisotto mit gerösteten Pinienkernen

PORTION FRISCHER SCHROBENHAUSENER SPARGEL 24,50
mit Sc. Hollandaise oder zerlassener Butte und einem Nebraska Black
Angus US Hüftsteak ca. 120 G. mit Kräuterbutter

MASCARPONECREME 4,50
mit frischen Erdbeeren

COCKTAIL DES TAGES

SALBEI MULE 6,50
Brandy, Limettensaft, Ginger Beer, Limette und Salbei
