



## SPARGELKARTE 2026

Erfrischende Spargel-Gurkensuppe im Weckglas mit Dill und Knusprigen Brotfritten  
Weißer Spargel, pochierte Wachteleier, junger Romanasalat, Bärlauch-Dressing  
Bayrische Garnele, weißer Spargel, Zitronen-Velouté, Ghoa Kresse  
Gebratene Melone, marinierte Thunfischwürfel mit Ducca-Kruste, weiße Spargelcreme  
Lachstatar auf Spargel-Gurken-Carpaccio, Limettenkonfitüre, Hippo Tops  
Vitello Tonnato, gebratener grüner Spargel, Kapern und Thunfischsauce

\*\*\*

Wraps mit weißem und grünem Spargel, Duressschinken, Kopfsalat, Schnittlauch, Sauerrahm, Chili  
Flammkuchen mit weißem Spargel, gekochtem Schinken, Trüffeldip  
Flammkuchen, mit grünem Spargel, Cherrytomaten und Orangen-Pfefferdip

\*\*\*

Spargelragout im Butterfond gegart, aromatischen Basilikum-Gnocchi, Pistazienschaum  
Spaghettini, wilder Spargel, grüner Spargel, Erdnusspesto

\*\*\*

Gebratener Saibling, grüner Spargel, Morchelrahm  
Spaghettini, wilder Spargel, Scampi, Forellenkaviar, Safran-Orangenschaum  
„Wiener Schnitzel“ vom Seeteufel mit Spargel-Kartoffelsalat, Lauchzwiebeln, Orangen-Aioli  
Maischolle, grüner Spargel, Speckstreifen, Schalotten, Cherrytomaten  
Bäckchen vom Steinbeißer, grüner Spargel, Stampfkartoffeln, Speckstreifen, Schalotten,  
Rotweinschaum

\*\*\*

Gegrillte Kikokbrust, Spargelsalat, Zuckerschoten, Bio-Orange, Koriander, Olivenöl und Fleur de Sel  
Kikok-Hähnchenbrustfilet mit Spargel-Melonengemüse an Limonen-Hollandaise  
Kotelett vom Wollschwein, Spargelpüree, Trüffeljus  
Gebratenes Wollschwein-Filet, lauwarmer Spargel-Melonensalat, Lauch-Espuma  
Roastbeef vom Limousin Rind am Stück, mit gegrilltem Spargel und Sauce Chron überbacken  
Kalbsschnitzel mit frischem Spargel, Sauce Béarnaise  
Butterzartes Küsten-Lamm auf Spargelintermezzo, Cherrytomaten

\*\*\*

Zitronengras-Mousse auf Erdbeerragout, Pistazienstreusel  
Rhabarber- Mousse mit Geilenkirchener Honigschaum  
Fürst-Pückler-Creme im Wecklglas