



Spargelkarte 2020

Vorspeisen:

- Weißer Spargel, roher Schinken vom Duress, 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 mit gebratenem grünen Spargel, Kapern und Thunfischsauce
- Gegrillte Kikok-Brust, Spargelsalat, Zuckerschoten, Bio-Orange, Koriander, Olivenöl und Fleur de Sel
- 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

Hauptspeise:

- Spargelragout im Butterfond gegart, aromatische 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
- Bäckchen vom Steinbeißer, grüner Spargel, Stampfkartoffeln, Speckstreifen, Schalotten, Rotweinschaum
- Kikok-Hähnchenbrustfilet mit Spargel-Melonengemüse an Limonen-Hollandaise
- Kotelett vom Duressschwein, Spargelpüree, Trüffeljus
- Gebratenes Duress-Filet, lauwarmer Spargel-Melonensalat, Lauch-Espuma
- Roastbeef vom Simmentaler Rind am Stück mit gegrilltem Spargel und Sauce Chron überbacken
- Kollweider Kalbsschnitzel mit frischem Spargel, Sauce Bearnaise, Herzoginkartoffeln
- Butterzartes Zumdahler Lamm auf Spargelintermezzo, Cherrytomaten

Dessert:

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