



SPARGELKARTE 2019

Erfrischende Spargel-Gurkensuppe im Weckglas mit Dill und knusprigen Brotfritten
Weißer Spargel, Duressschinken, Wachteleier, junger Kopfsalat und Bärlauch-Dressing
Jakobsmuscheln mit weißem Spargel, Zitronen-Velouté, rohen Rhabarberwürfeln, Ghoa Kresse
Lachstatar auf Spargel-Rettich-Carpaccio, Limettenkonfitüre, Hippo Tops
Vitello Tonnato mit gebratenem Spargel, Kapern und Thunfischsauce
Gegrillte Gambas auf 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

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

Spaghettini, wilder Spargel, Scampi, Jakobsmuscheln, Forellenkaviar, Safran-Orangenschaum
Gebratener Saibling mit Duressschinken, jungem Gemüse, grünem Spargel, Morchelrahm
„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
Wachtelbrüstchen, Kartoffelnest, Spargelpüree und Trüffeljus
In Rossberger Bier marinierte Schinkenrolle vom Duress, Erbsenpüree, Morchelragout
Gebratenes Duress-Filet, lauwarmer Spargel-Melonensalat, Lauch-Espuma
Gegrilltes Bavette-Stück, Walnussöl mit Spargel-Rhabarber-Chutney, gebratene Sesamkartoffeln
Roastbeef am Stück mit „Zumdahler“ Ziegenkäse, gegrilltem Spargel und Sauce Chron überbacken
Kalbsschnitzel mit frischem Spargel, Speck-Orangen-Hollandaise, Herzoginkartoffeln

Zitronengras-Mousse auf Erdbeerragout, Pistazienstreusel
Rhabarber-Mousse mit Geilenkirchener Honigschaum
Walnuss-Brownie mit Erdnussbutter und karamellisierter Schlagsahne