

# Frühlings-Spezialitäten

von unserem Küchenchef Fabio Di Renzo



## Vorspeisen

Spargelcrème-Suppe **VEGI**  
Mit Kresse und Blätterteig-Mohn-Stange



11.50

Spargel-Salat mit Erdbeeren  
Mit mariniertem Pulpo-Carpaccio, Kernen und Croûtons

17.00

Portion zweierlei Spargel **VEGI** (180g) Sauce Hollandaise  
Mit Parma-Schinken dazu +7.00

## Hauptgänge

Portion zweierlei Spargel 300g, Bratkartoffeln + Spiegel-Ei **VEGI**  
Sauce Hollandaise Mit Parma-Schinken dazu +7.00

29.00

+7.00

Risotto mit Bärlauch-Pesto **VEGI**  
Mit Spargel und Gorgonzola

26.00

Spargel-Ravioli in Salbei-Butter **VEGI**  
Mit Frühlingszwiebeln, farbigen Cherry-Tomaten und Burrata

27.00

Rindsfilet-Medaillon mit Spargel-Ragout  
Mit Sauce Béarnaise und Pommes Duchesse

48.00

Cotoletta alla Milanese  
Paniertes Schweinskotelette mit Safran-Spargel-Risotto

36.00

Lachs-Filet im Blätterteig mit Spargel-Ragout  
An roter Curry-Kräutersauce, Reis

33.00

Frühlings-Cordon-Bleu mit Pommes Frites und Gemüse  
Vom Schweinsnierstück, gefüllt mit Spargeln, Schinken und scharfem Raclette-Käse

38.00

## Desserts

Coupe Romanoff  
Erdbeeren, 2 Kugeln Vanille-/1 Kugel Erdbeer-Glace, Rahm  
Kleiner Romanoff Erdbeeren, je 1 Kugel Vanille-/Erdbeer-Glace, Rahm  
Mini-Erdbeer-Coupe im Glas Erdbeeren, 1 Kugel Vanille-Glace, Rahm  
Wiener Kaiserschmarrn Mit einer Kugel Glace nach Wahl, Schlagrahm  
Baba au Rhum ital. Spezialität: Hefeteiggebäck mit Rum und Himbeer-Collis



14.00

11.50

7.50

12.50

12.50