



Spargel 2026

Asparagus 2026

VORSPEISEN | Starters

Spargelspitzen sous-vide gegart  13,50
 Baby Leaf Salat | Himbeer-Vinaigrette | Couscous | Granatapfel
 asparagus tips sous vide | baby leaves | raspberry vinaigrette | couscous | pomegranate

SUPPEN | Soups

Spargelcremesuppe 9,50
 Fenchel mit Orange | Nordseekrabben | Schnittlauch
 asparagus cream soup | orange fennel | North Sea crab | chives

HAUPTGERICHTE | Main Dishes

Non-Chicken-Curry mit grünen Spargelspitzen  29,00
 Pak Choi | Möhren-Mango-Curry-Sauce | Basmati
 vegan curry with green asparagus | pak choi | carrot mango curry | basmati rice

Portion Spargel 300g / 600g 10,50 / 21,00
 Kartoffelsalat lauwarm mit Violette | Sauce Hollandaise oder braune Butter
 Petersilie
 Portion of asparagus 300 g / 600 g
 warm potato salad with purple potatoes | hollandaise sauce or brown butter | parsley

Wählen Sie dazu optional:

You may choose the following:

Lachsfilet 250g Salmon fillet 250g	+ 18,00	Rosmarinschinken Rosemary ham	+ 7,00
Kabeljau Loin 250g Cod loin 250g	+ 18,00	Katenschinken Smoked ham	+ 7,50

Weinempfehlung Wine tip		Hüftsteak 200g hip steak 200g	+ 21,50
Edelstahl Silvaner 2023 Winzerhof Stahl, Franken, Germany	Glas Flasche glass bottle 7,00 19,00	Filetsteak 200g Fillet steak 200g	+ 29,50
Mirabeau 'Etoile' Rose 2023 Cotes de Provence Frankreich	8,00 29,00	Schnitzel Wiener Art Viennese-style schnitzel	+ 20,50