

Erste Frühlingsvorboten



Unser Aperitif des Monats

„Rhabarber Spritz“

9,50

Die Menueempfehlung

*Bunter Frühlingsalat mit mariniertem Spargel,
Artischocke, Salzitronen, getrocknete Tomaten,
Baby Spinat & Bärlauch - Croutons*

15,50

*Filet vom Bachsaibling mit Nussbutter - Kartoffelstampf,
Frühlingslauch & Avocado
im Buttermilch - Wasabi - Sud*

31,00

Warmes Rhabarber - Crumble mit Vanilleeis

9,50

Menuepreis p.P.: 51,00

Unser Ü - Menue

*Sie möchten sich einfach mal von uns überraschen lassen,
und sich ganz und gar in unsere kulinarischen Hände begeben?*

*Dann lassen Sie sich auf einen Streifzug durch unsere Küche entführen
und wählen ein Überraschungsmenue in Miniatur.*

5 Gang Ü - Menue 52,50 | 7 Gang Ü - Menue 64,50

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

Spitzweg`s Speisekarte

... vorab ...

Ziegenkäse-Knusperrollchen mit Rote Bete-Quinoa, grünem Apfel & Babyspinat	15,00
Wachtelbrüstchen mit marinierten Birnenspalten, Rotwein-Haselnüssen & Bohnen	15,50
Tuna Tataki mit Avocado, Wasabi-Gurke, Sojazwiebeln & Wakame	16,00
Carpaccio vom rosa gebratenen Kalbsfilet mit Thunfisch - Artischockencreme und kleinem mediterranen Artischockensalat	16,00

... zwischendrin ...

Schaumsuppe von Frühlingskräutern mit Bärlauch-Croutons	9,50
Madras Curry-Schaumsuppe mit Mango, Kokos & Papadam	9,50

... zur Hauptsache ...

"Königsberger Klopse" (100% heimisches Kalbsfleisch) auf einem gerahmten Frühlingsgemüse - Potpourri mit Spargel, jungen Erbsen, Bundmöhren, Frühlauch & Nussbutter-Kartoffelstampf	24,50
Glasierte Brust vom Schwarzfederhuhn auf Rhabarber - Orangen - Karamell mit Kokosreis & Pak Choi	29,50
Rinderfilet mit Parmesankruste auf Balsamico-Honigsauce mit Grillgemüsen sowie Bärlauch - Gnocchi	35,00
Doraden-Filet mit Butter-Linguine, grünem Spargel & feinem Krustentierschaum	29,50
Kabeljau-Filet auf Safran - Risotto & Vanillemöhrchen mit Cremantschaum	34,50

... zur Hauptsache vegetarisch ...

Bärlauch-Gnocchi mit gegrillten Gemüsen, Spargel, Kirschtomaten auf feinem Parmesanschaum	18,50
Feines Safran-Risotto mit Frühlingsgemüsen & Crémantschaum	18,00
Madras - Gemüse - Curry mit geröstetem Blumenkohl & Cashewkernen, dazu Raida \ Kürbis -Chutney \ Papadam	18,50

... danach ...

Mango - Chili - Parfait mit Himbeer - Baiser & marinierten Kumquats	9,50
Valrhona Schokoladentarte mit Gewürzkirschen & Kirschwasserschaum & Sorbet	10,00
Variation hausgemachter Sorbets mit Blaubeer-Coulis & Mandelhippe	10,50
Käseauswahl mit Feigensenf, Rotwein - Haselnüssen & Birnenspalten	10,50