



## SAISONKARTE / *Seasonal menu*

THUNFISCH TATAKI (C, D, F, M, N, O) grüner Spargel / Ponzu Erdbeeren / Miso-Limettenvinaigrette <i>TUNA TATAKI / green asparagus / ponzu strawberries / miso lime vinaigrette</i>	€ 18,90
CARPACCIO VOM KALBSFILET MIT SPARGELVINAIGRETTE (C, G, L, M, O) Estragonmayonnaise / Pecorino / Erdbeere <i>CARPACCIO OF VEAL FILLET WITH ASPARAGUS VINAIGRETTE tarragon mayonnaise / pecorino / strawberry</i>	€ 20,90
BURRATA CREME MIT EINGELEGTEN GEWÜRZTOMATEN (A, G, L, M, O) Erdbeer-Chili Gazpacho / weißes Spargelsorbet <i>BURRATA CREAM WITH PICKLED TOMATOES strawberry chili gazpacho / white asparagus sorbet</i>	€ 17,50
☺ ☺ ☺ ☺	
SPARGELCREMESUPPE MIT RÄUCHERLACHS-MACARON (C, D, G, L, M, O) Kren Royal / Grapefruitkaviar <i>CREAMSOUF OF ASPARAGUS WITH SMOKED SALMON MACARON Horseradish royal / grapefruit caviar</i>	€ 10,90
☺ ☺ ☺ ☺	
GEBRATENE PERLUHNBRUST MIT PORTWEINJUS (A, C, G, L, O) Mai-Morcheln / Spargelflan / Pumpernickel-Speckkrusteln <i>ROASTED GUINEA FOWL BREAST WITH PORTWINE JUS May morels / asparagus flan / pumpernickel bacon crusts</i>	€ 30,50
CONFIERTER KABELJAU MIT MANDARINEN-JALAPEÑOSALSA (A, D, F, G) Spargel-Tempura / Erdäpfelmousseline <i>CONFIT COD WITH MANDARINE JALAPEÑO SALSA asparagus tempura / potato mousseline</i>	€ 29,90
SPARGELRISOTTO MIT RHABARBER (G, L, O) Artischocke / Rauchespuma <i>ASPARAGUS RISOTTO WITH RHUBARB / artichoke / smoke espuma</i>	€ 21,90
3 Stück weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise (C, G, L, O) <i>3 spears of white asparagus with sauce Hollandaise</i>	€ 15,90
5 Stück weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln (C, G, L, O) <i>5 spears of white asparagus with sauce Hollandaise and butter potatoes</i>	€ 25,90
☺ ☺ ☺ ☺	
RHABARBER-LAVENDEL RAGOUT (A, C, G, H, O) Zitronenverbena-Baisereis <i>RHUBARB LAVENDER RAGOUT / lemon verbena meringue ice cream</i>	€ 12,90

Teile deine #IMLAUERGenuss Momente & entdecke noch viele weitere!  
*Share your #IMLAUERgenuss moments & discover many more!*

