



SAISONKARTE / *Seasonal menu*

Wachtelbrüstchen (A, G, L, M, O) € 19,90
Marinierter Spargel / Pumpnickelerde / Erdbeerdressing
QUAIL BREAST with marinated asparagus, pumpnickel & strawberry dressing

„Sommerrolle“ vom gebeitzten Bio-Lachs (A, D, E, F, L, M, N, O) € 17,90
Shitake / Koriander-Spargel-Salat / Erdnuss / Miso-Mayo
SUMMER ROLL WITH SALMON with shitake, coriander-asparagus salad, peanut & miso mayo



Cremesuppe vom heimischen Spargel (G, L, O) € 8,90
Kerbelöl
CREAM SOUP OF LOCAL WHITE ASPARAGUS with chervil oil



Gebratenes Kalbsfilet (A, C, G, L, O) € 32,90
Weißer Spargel / Kartoffelstampf / Sauce Bearnaise
ROASTED FILET OF VEAL with white asparagus, mashed potatoes & sauce bearnaise

Gebratenes Filet von der Dorade Royale (A, C, D, G, L, O) € 28,90
Schmorfenchel / Kräuter-Gnocchi / Tomatenschaum
ROASTED FILET OF GILTHEAD with fennel, herb gnocchi & tomato foam

Risotto (G, L, O) € 19,90
Spargelspitzen / Parmesanschaum / getrocknete Tomaten
RISOTTO with asparagus tips, parmesan foam & dried tomatoes

3 Stück Marchfelder Stangenspargel (C, G, M, O) € 12,50
Sauce Hollandaise
3 SPEARS OF LOCAL ASPARAGUS with sauce hollandaise

5 Stück Marchfelder Stangenspargel (C, G, M, O) € 19,90
Sauce Hollandaise / heurigen Kartoffeln
5 SPEARS OF LOCAL ASPARAGUS with sauce hollandaise & early potatoes



Cheesecake / Rhabarber / Pistazieneis (A, C, G, H, O) € 12,00
CHEESECAKE with rhubarb & pistachio ice cream