
SZPARAGOWE SZALEŃSTWO

Klasyczna zupa krem z białych szparagów

z bitą śmietaną i szczypiorkiem.

Grzanka z wiejskiego chleba z masłem i czosnkiem

29,00

Poznaj lokalne składniki

CHIPSY Z CHORRIZO Z DZIKA

w klasycznym kremie

z białych szparagów

z bitą śmietaną i szczypiorkiem.

Grzanka z wiejskiego chleba z masłem

i czosnkiem

38,00

KROKIECIK ZIEMNIACZANY

Z WĘDZONYM KARPIEM

w klasycznym kremie

z białych szparagów

z bitą śmietaną i szczypiorkiem.

Grzanka z wiejskiego chleba z masłem

i czosnkiem

38,00

w roli głównej

Zielone Szparagi

wybierz do nich mięsny dodatek

POŁĘDWICA WOŁOWA

sues vide - stopień wysmażenia midium,
sos demi głas, zielone szparagi na maśle
i pieczone ziemniaczki

129,00

CHRUPIĄCY FILET Z KURCZAKA

zielone szparagi na maśle, domowy
sos holenderski
i pieczone ziemniaczki

79,00

SPARGELWAHNSINN

Klassische weiße Spargelcremesuppe

mit Schlagsahne und Schnittlauch.

Landbrot-Crouton mit Butter und Knoblauch

29,00

Lerne lokale Zutaten kennen



CHIPS VOM WILDSCHWEIN-CHORIZO

in klassischer weißer Spargelcremesuppe

mit Schlagsahne und Schnittlauch.

Landbrot-Crouton mit

Butter und Knoblauch

38,00



KARTOFFELKROKETTE

MIT RÄUCHERKARPFFEN

in klassischer weißer Spargelcremesuppe

mit Schlagsahne und Schnittlauch.

Landbrot-Crouton mit Butter und Knoblauch

38,00

In der Hauptrolle

Grüner Spargel

wähle eine fleischbeilage



RINDERFILET

Sous-vidé – Garstufe Medium,
Sauce Demi-Glace, grüner Spargel in
Butter und Röstkartoffeln

129,00



KNUSPRIGES HÄHNCHENBRUSTFILET

grüner Spargel in Butter, hausgemachte
Sauce Hollandaise
und Röstkartoffeln

79,00

ASPARAGUS FRENZY

Classic Cream of White Asparagus Soup

served with whipped cream and fresh chives.

Country Bread Toast with butter and garlic.

29,00

Discover Local Ingredients



WILD BOAR CHORIZO CHIPS

*In a classic cream
of white asparagus soup*

served with whipped cream and fresh chives.

Country bread toast with butter and garlic.

38,00



POTATO CROQUETTE WITH SMOKED CARP

*In a classic cream
of white asparagus soup*

served with whipped cream and fresh chives.

Country bread toast with butter and garlic.

38,00

In the Starring Role

Green Asparagus

Choose Your Meat Pairing



BEEF TENDERLOIN STEAK

sous vide - medium doneness,
demi-glace sauce, green asparagus in
butter and roasted potatoes

129,00



CRISPY CHICKEN FILLET

green asparagus in butter, homemade
hollandaise sauce
and roasted potatoes

79,00