

SPARGELZEIT

Asparagus

Tatar vom Rind^{1,9,12,23}

Karamellierter Spargel, junge Kräuter, gereifter Balsamico

Beef tatar^{1,9,12,23}

Caramelized asparagus, herbs, aged balsamic vinegar

16,5 €

Spargelsüppchen^{1,12,23}

Gebratener Speck, Croutons, Gartenkresse

Soup of asparagus^{1,12,23}

Roasted bacon, croutons, garden cress

10,0 €

Tagliatelle mit weißem Spargel^{1,12}

Kalbsfilet, Rahm, Frühlingslauch

Tagliatelle with white asparagus^{1,12}

Filet of veal, cream, spring leek

23,0 €

250g Beelitzer Spargel^{9,12,23}

Neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise

250g "Beelitzer" asparagus (regional)^{9,12,23}

New potatoes, sauce hollandaise

19,5 €

Wählen Sie dazu

Additional choice

Wiener Schnitzel^{1,9} (Kalb) 120g

14,5 €

Viennese escalope of veal 120g

Gebratenes Roastbeef 150g

15,5 €

Fried Roastbeef 150g

geräucherter Lachs⁸ 100g

13,5 €

Smoked salmon 100g

gekochter Rosmarinschinken

5,5 €

Cooked ham with rosemary

Weinempfehlung

2023 Bacchus
Trocken
Schloss Wackerbarth
Radebeul, Sachsen

0,1 l 5,2 €

0,2 l 10,4 €

0,75 l 38,0 €