

Unsere Empfehlung

- ☞ **Legiertes Spargelsüppchen** 6,95 €
mit Serrano Schinken und Kräuter-Croutons
- ☞ **Spargelsalat & Thunfisch (Sashimi Qualität!)** 18,95 €
in Sesammantel (medium rare)
- ☞ **Ravioli mit Spargel Füllung & Kalbsragout** 17,95 €
mit Cherry-Tomaten, gehobeltem Parmesan
- ☞ **Portion Deutscher Stangenspargel** 17,95 €
mit neuen Kartoffeln, wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
- ☞ **Deutscher Stangenspargel mit paniertem Kalbsschnitzel** 25,95 €
vom Milchkalb, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln
- ☞ **Deutscher Stangenspargel mit Seeteufel Medaillons** 26,95 €
mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln
- ☞ **Deutscher Stangenspargel mit Kalbsfilet** 26,95 €
rosa mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln
- ☞ **Hausgemachte Erdbeeren - Tiramisu „Roses Style“** 7,95 €

Weinempfehlungen

2017 Pecorino DOC, Weingut Pasetti, Abruzzen, Italien

*Fruchtige Nuancen von Ananas, Litschi, Maracuja, Stachelbeeren.
Im Geschmack, vollmundig mit Angenehmer Mineralität und frische.*

805 trocken 6,60 € / 0,2 ltr | 905 22,50 € / 0,75 ltr

2015 Ursprung, M.SCHNEIDER Pfalz

*Der Ursprung hat es in kürze vom Klassiker zum Kultwein geschafft.
Internationale Rebsorten Cabernet und Merlot treffen mit einem Stück Deutschland (Portugieser) aufeinander.*

808 trocken 7,85 € / 0,2 ltr | 936 22,50 € / 0,75 ltr