
Spargel und Erdbeeren im „green Olive“

asparagus and strawberries

„Königliches Gemüse“, „Frühlingsluft in Stangen“, „essbares Elfenbein“ - so vielfältig die Vergleiche, so groß ist auch die Faszination, die Spargel immer wieder und durch die Jahrhunderte auf viele Feinschmecker aus allen Erdteilen ausübt. Spargel ist eine mehrjährige Pflanze, bei der nur das etwa 35 cm tief liegende Wurzelstock (Rhizom) überwintert. Im Frühjahr treibt Spargel mehrere Sprossen, die als Spargel geerntet werden. Der kulinarisch genutzte Spargel ist also der Stengelspross der Spargelpflanze.

Spargelsalat mit Flusskrebse und Cherrytomaten in Schnittlauchvinaigrette auf Blattsalaten ^{B, J} 13,50

Asparagus-salad with crayfish and cherry tomatoes in chives-dressing with leaf lettuce

Spargelcrèmesuppe mit gehobelten Mandelblättern und gebackener Petersilie ^{G, H, I, L} 5,50

Cream soup of asparagus with shaved almonds and parsley

Tagliatelle mit grünem und weißem Spargel in Bärlauchschaum mit Kirschtomaten ^{A, G, L} 13,50

Tagliatelle pasta with green and white asparagus, wild garlic foam and cherry tomatoes

Weißer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und zerlassener Butter oder Sauce

Hollandaise ^{C, G}:

White asparagus with dishes potatoes, melted butter or sauce hollandaise:

Portion 250g Natur 12,50

Portion 500g Natur 19,00

Portion 250g mit Chili Landschinken und gekochtem Schinken 17,50

with chili ham and boiled ham

Portion 250g mit gebratenem Lachs und Bärlauchschaum ^{A, I, L} 25,50

with grilled salmon and wild garlic foam

Portion 250g mit Rumpsteak (ca. 200g) und Pfeffersauce ^{A, I, L} 31,50

with grilled sirloin steak and pepper sauce

Portion 250g mit Rinderfiletsteak (ca. 200g) und Pfeffersauce ^{A, I, L} 35,00

with grilled filet steak and pepper sauce

Vanilleparfait mit frischen Erdbeeren und karamellisiertem Spargel ^{C, G, H} 9,50

Vanilla parfait with strawberries and caramelized asparagus

Erdbeerbecher

Drei Kugeln Vanilleeiscrème mit frischen Erdbeeren, Schlagsahne und Erdbeersauce ^{C, G} 8,50

Strawberry ice coup; three balls vanilla ice cream with strawberries, whipped cream and strawberry fruit sauce

