



## Aperitifempfehlung

### Mango-Prosecco

0,1 7,00 €

### Weißwein

### 2017 Hamsa Lugana Rebsorte: Trebbiano Casina Le Preseglie - Italien

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtige und intensive Aromen mit einer leichten Zitrusnote. Ausgewogener Geschmack, frisch und würzig.

0,1l 4,90 €    0,2l 9,30 €    0,75l 32,00 €

### Rotwein

### 2014 Spätburgunder Weingut – Friedrich Becker- Pfalz Deutschland

17 Monate in Eichenfässern gereift, feine Würze und elegante Beerenaromen

0,1 L 6,00 €    0,2 L 10,30 €    0,75 L 36,00

## Digestif Empfehlung

Edelbrand von Hans Reisetbauer

Karotte, Williams, Zwetschge oder Marille

2cl 12,00€

# Spargel-Menü

## Menü

### Amuse Gueule

### Tatar vom isländischen Lachs mit zweierlei mariniertem Spargel an Buttermilch-Kerbel-Stragon Sud

Tatare from Icelandic salmon with two kinds of marinated asparagus on buttermilk-chervil-tarragon Sud  
\*\*\*

### Spargel-Risotto mit 36 Monate gereiftem Parmaschinken und Orangenfilets Asparagus -risotto with 36 months matured Parma ham and orange fillet

### Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

### Bretonische Seeteufelmedaillons auf sautiertem Blattspinat und Dijonsenf-Kartoffelpüree Fillet of monkfish with sauteed leaf spinach and Dijon mustard - potato puree

oder/or

### Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf zweierlei Spargel und Selleriepüree Pink roasted Barbarie duck breast on two different kinds of asparagus and celery puree

### Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

### Dom von Ashanti Grand Cru Schokolade und Nougat, auf Brownie mit Kokosgel und Himbeer-Sorbet Dome of Ashanti grand cru chocolate and noisette upon brownie with coconut gel and homemade sorbet of raspberry

oder/or

### Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Chutneys von Maître Affineur Waltman A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, chutney and grape

Preis 54,00 Euro

Änderungen vorbehalten