

# SPARGELZEIT

## SPARGELCREMESUPPE <sup>G, E</sup> VEGGIE

mit Spargeleinlage & Olivenöl

*cream of asparagus soup with asparagus garnish & olive oil* .....9

## SPARGEL RISOTTO <sup>O, G, M, L</sup> VEGGIE

frisches Frühlingsrisotto mit weißem Stangenspargel, Kerbel & Kirschtomaten

*fresh spring risotto with white asparagus spears, chervil & cherry tomatoes* .....19

Topping: Rinderfetzen / *beef shreds* ..... +6

## FRISCHER STANGENSPARGEL <sup>O, G, M, C</sup> VEGGIE

mit Rosmarinkartoffeln, dazu wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

*fresh asparagus with rosemary potatoes, served with your choice of hollandaise sauce or melted butter* .....21

### Dazu empfehlen wir:

Wacholderschinken / *juniper ham* ..... +7

Rinderfilet 250g / *fillet of beef* ..... +45

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

### RIESLING "VV" 2024

Van Volxem, Saar

Glas 0,1 l ..... 4      Flasche ..... 28

Van Volxem. Riesling. Mosel.

Ein perfekter, leichter Sommerwein zu unserem Spargel.

Dank seines moderaten Alkoholgehalts, gepaart mit einer dezenten Säure und strukturgebenden Mineralität garantiert dieser herrlich bekömmliche Riesling mit Aromen von Pfirsich und Aprikose Genuss pur.