



# Empfehlungen



## VORSPEISEN

Spargel-Creme-Suppe mit Bärlauch-Pesto	€ 5,50
Gratinierter weißer Spargel mit „Reggiano“ Parmesan und Cherrytomaten	€ 9,50
Ein Duett von geräuchertem gelbflossen Thunfisch hauchdünn geschnitten und marinierten Black Tiger Shrimps an grünem Spargelsalat mit halbgetrockneten Cherrytomaten	€ 11,50

## HAUPTGERICHTE

Wolfsbarsch (Bio-Zucht aus Kroatien) im ganzen gegrillt, dazu Blattspinat	€ 23,50
Tagliolini-Nudeln mit frischem schwarzem Sommer-Trüffel	€ 15,90
Entrecôte (Rib Eye Steak) vom argentinischen „Black Angus“ ca. 250 gr. gegrillt mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Kartoffel-Chips	€ 25,90
Thunfischsteak vom gelbflossen Thunfisch gegrillt auf einem Ragout aus grünem und weißem Spargel mit Cherrytomaten	€ 22,90
Bunter Salat mit einer Brombeer-Vinaigrette mit Scheiben vom kalten Roastbeef-Braten und weißem Spargel	€ 12,50

## DESSERT

Frische deutsche Erdbeeren mariniert mit Amaretto und Mandel Splittern mit einer Kugel Vanille-Eis	€ 4,00
---	--------