

## »SPARGELMENÜ«

»ASPARAGUS MENU«

---

### SALAT VOM SPARGEL

Liebstöckel- Creme / Gebeiztes Eigelb / Sauerteigcrunch

ASPARAGUS SALAD / LOVAGE CREAM / PICKELD EGG / SOUR DOUGH CRUNCH

#### 2021 KALKUNDKIESEL WEISS

*Claus Preisinger – Gols – Burgenland – Österreich*

7,70 € / 0,1l

\*\*\*

### SPARGELCREMESUPPE

Bärlauchschaum / Hecht

ASPARAGUS CREAM SOUP / WILD GARLIC MOUSSE / PIKE

#### 2021 AUXERROIS „RAUSCHENBERG“

*Schloss Rheinburg – Galingen am Hochrhein – Baden- Deutschland*

5,90 € / 0,1l

\*\*\*

### SCHULTER & HAXE VOM LAMM

Senf-Hollandaise / Gebratener Spargel / Kartoffeln

LAMB SHOULDER & LAMB HOCK / MUSTARD HOLLANDAISE / FRIED ASPARAGUS / POTATOES

#### 2019 LE RENDEZ- VOUS VADUZ AOC BIO

*Harry Zech Weinbau – Schaanwald– Liechtenstein*

12,30 € / 0,1l

\*\*\*

### ERDBEEREN

Buttermilchschaum / Zitronenmelisse / Vollkornries

STRAWBERRYS / BUTTERMILK FOAM / LEMON BALM / WHOLEWHEAT SEMONILA

#### BIRNOH VOM BODENSEE

*Stahinger Streuobstmosterei – Radolfzell – Baden – Deutschland*

5,50 € / 4 cl

als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	59,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	22,00
als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	63,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	24,00
als 4-Gang-Menü	72,00
dazu 4 Gläser Weinbegleitung	30,00