



Spargelmenü

Freitag, den 16. Mai 2025

Suppe

getrüffelte Spargelsuppe | Estragoncroutons

Zwischendurch

grüner Spargel in Tempura-Bärlauchteig |
cremiges Tomatenrisotto | frittierter Rucola

Hauptsache

weißer Beelitzer Spargel | Safran-Hollandaiseschaum |
gebratenes Lachsforellenfilet | Kräutervinaigrette | gebackener Kartoffelzopf

Oder

weißer Beelitzer Spargel | Rinderfilet medium unter einer Kräuterkruste |
Safran-Hollandaiseschaum | Gnocchis mit grünem Spargelgefüllt

Oder

Linguine | grüner und weißer Spargel | Trüffelcrème | gehobelter Parmesan

Dessert

Tiramisu

Erbeerenmascarpone | Vanillebisquit | Pistazienkrokant

Menüpreis pro Person 49 €

Weinempfehlung

2021 Pflüger Weißburgunder & Chardonnay – Demeter – Pfalz

In der Nase finden sich fruchtige Aromen von Birne und Mango. Am Gaumen zeigt sich die Cuvée sehr ausgewogen und gut strukturiert und begeistert mit ihrer eleganten Cremigkeit. Ein langer Nachhall rundet das Genusserlebnis gekonnt ab.

Flasche 0,75 l 35 €

spreebogen