



Zur Saison - Grüner Spargel

Vorspeise

Crostini con Asparagi Verde [a,g]

3 Stk. Ciabattabrot geröstet mit Ziegencreme-Käse, grünem Spargel, Honig und überbacken mit Parmesan

Vorspeise

Crostini con Asparagi e Prosciutto di Parma [a,g,h]

3 Stk. Ciabattabrot geröstet mit würzigen Bärlauchpesto, grünem Spargel, Parmaschinken und Parmesan

Unsere Besten:

Ravioli con Asparagi Verde salmone e limone [a,d,g,c]

Gefüllte Ravioli mit Spargel und Ricotta, dazu grüne Spargelspitzen, Wildlachs an leichter Zitronen-Butter-Soße, serviert mit Parmesan

Auch  Glutenfrei + 5,50 €

Tagliatelle con Asparagi Verde gamberi con salsa ricotta limone [a,c,g,b]

Feine Bandnudeln mit grünem Spargel, Garnelen, Knoblauch und Zitronen-Ricotta-Soße



Auch  Glutenfrei + 5,50 €

Tagliatelle con crema di Asparagi Verde [a,c,g,m]

Frische Bandnudeln in cremiger Spargel-Weißweinsauce, grünem Spargel sowie gehobeltm Parmesan

Insalata con Asparagi Verde [a,h,g,k,m]

Gemischter Salat mit Tomaten, Avocadostreifen, Walnüssen, Heidelbeeren, in Butter geschwenktem grünen Spargel und Erbsenschoten, Rucola und Parmesan

Risotto con Asparagi Verde [g,c,m]

Cremiges Risotto mit grünem Spargel, Parmesan und in Butter geschwenkten Spargelspitzen

Pinsa Bianca con Asparagi Verde [a,g,d,c,6,14,7]

Crème Fraîche, grüner Spargel, Speck und Oliven (Auf Wunsch auch mit Räucherlachs statt Speck)

Lachs mit Balsamicojus Rosmarinkartoffeln und grünem Spargel [d,g]

Gegrillte Lachs dazu in Butter geschwenkter grüner Spargel, Rosmarinkartoffeln serviert mit würziger Balsamicojus und Frühlingszwiebeln

1790

Zur Saison - Grüner Spargel

Vorspeise oder Hauptspeise

Flanksteak (Medium) mit grünen Spargel und Kartoffelpüree [g]

Medium gegrillter Steak serviert auf Kartoffelpüree und in Butter geschwenkter grüner Spargel dazu Rotwein-Schalotten Soße.

2 Personen (400 gr) 4 Personen (800 gr)



Vorspeise

Bärlauch-Parmesan-Waffeln mit Tomatensalat [a,c,g,h]

Erfrischende herzhaft Waffeln mit Bärlauch und Parmesan serviert mit bunte Cherrytomaten-Salat, Cannellinibohnen und rote Zwiebel.



Hauptspeise

Auch  Glutenfrei + 5,50 €

Spargel-Speck-Involtini mit Fettuccine in cremiger Kräutersoße [a,c,g,h]

In Speck gerollter grüner Spargel mit Spinatpesto serviert an Bandnudeln mit einer cremigen Soße aus italienischen frischen Kräuter.

Hauptspeise

Tagliatelle mit Pistazienpesto, grünem Spargel und Garnelen [a,c,g,h,b]

Bandnudeln mit selbstgemachte Pistazienpesto angerichtet auf gebackenen grüner Spargel dazu geröstete Garnelen.



Hauptspeise

Lachs mit Balsamicojus Rosmarinkartoffeln und grünen Spargel [d,g]

Gegrillte Lachs dazu in Butter geschwenkter grüner Spargel, Rosmarinkartoffeln serviert mit würziger Balsamicojus und Frühlingszwiebeln.



Hauptspeise

Ravioli mit Mozzarella Ricotta Füllung an Bärlauchpesto [a,c,g,h]

Frische Ravioli mit cremige Büffelmozzarella und Ricotta Füllung serviert mit Bärlauchpesto und Parmesan.