



Wochenkarte

Spargelcremesüppchen
mit Croutons und Schnittlauch
4,20

Bunte Salatvariation in Balsamico-Rotweindressing
mit kalten Spargelstücken und gebratenen Pilzen
12,40

COCKTAIL

DES
MONATS

Flammkuchen „Asparagus“
mit Sauerrahm, weißem und grünem Spargel,
Rucola und jungem Parmesan
12,20

CAIPI
RAZZ

Hausgemachte Pennette mit Räucherlachsstreifen
und Spargel in feiner Bärlauch-Sahnesauce
13,50

Limetten,
Himbeeren,
Rohrzucker,
Cachaca,
Bacardi Razz,

5,50
XXL 7,50

Portion Schrobenhausener Spargel
mit kleinen Kartoffeln und Sauce Hollandaise
14,00

dazu wahlweise:

schwarzgeräucherter Schinken
4,90

norwegischer Räucherlachs
6,80

kleines Wiener-Schnitzel vom Kalb
8,50

In Cointreau marinierte, lauwarmer Erdbeeren
und Vanilleeis in der Cappuccinotasse serviert
4,00

Monatsangebot

Rucola-Spinatsalat in feinem Joghurt-Dressing
auf Orangencarpaccio mit Garnelenspieß

dazu wahlweise

0,5l Augustiner Helles oder 0,5l Tafelwasser
für 11,80