

# Speise KARTE

## VORSPEISE

<b>SPARGEL MOSAIK</b> 	12
Hollandaise	
<b>ERBSEN PANNA COTTA</b> 	11
Frisee, Feta	
<b>SPARGEL, GEBRATEN</b> 	11
Orangen-Basilikum Sauce	
<b>GEBRATENE GARNELEN</b>	11
In Kräuterbutter, Baguette	
<b>CARPACCIO VOM RIND</b>	9
Rucola, Parmesan	
<b>BÄRLAUCH RAHMSUPPE</b> 	8
Knusper Eigelb	
<b>SPARGEL CREMESUPPE</b> 	8

## WAS IST EIGENTLICH...?

**Flank Steak:** Am Knochen gereiftes Fleisch aus Deutscher Landwirtschaft der Marke Emsrind.

**Chuck Roll:** Ein Stück aus dem Rindernacken. Bourgouignon bezieht sich auf die Zubereitungsweise: In Burgunder geschmort, mit Pilzen, Wurzelgemüse und Speck.

**St Pierre:** Eine wahre Delikatesse, beinahe grätenfrei mit zartem und doch festem Fleisch besticht der "Heringskönig" durch seine feine Aromatik.

## HAUPTSPEISE

<b>FLANK STEAK</b>	36
Pommes, Chimichurri Butter, Salat	
<b>GEBRATENE ENTENBRUST</b>	22
Orangen-Honig Glasur, Wokgemüse	
<b>KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH</b>	24
Sauerkraut, Kartoffelpüree, Dunkelbiersauce	
<b>CHUCK ROLL VOM RIND "BOURGUIGNON"</b>	27
Butter Knöpfe	
<b>ST. PIERRE FILET, POCHIERT</b>	27
Gnocchi, Rahmsauce, Spinat, Kirschtomaten	
<b>LAMM RAGOUT</b>	26
Kartoffelpüree, provencalesches Gemüse	
<b>WIENER SCHNITZEL</b>	27
Kartoffelsalat	
<b>PASTA GARNELE</b>	19
Spaghetti, Knob, Weißwein, Zitrone	
<b>GNOCCHI</b> 	19
Hausgemachtes Bärlauch Pesto, Mozzarella, Kirschtomaten	
<b>SPARGEL NATUR</b> 	24
Schmörkes, Hollandaise	
<b>SPARGEL WIENER SCHNITZEL</b>	29
Schmörkes, Hollandaise	
<b>SPARGEL SAIBLING</b>	27
Schmörkes, Hollandaise	

# UNSERE MENÜS

## FAUNA

### SPARGEL CREMESUPPE

EINZELPREIS 8€

### LAMMRAGOUT

KARTOFFELPÜREE,  
PROVENCALISCHES GEMÜSE

EINZELPREIS 26€

### CREME BRULLEE

EINZELPREIS 7€

MENÜPREIS 40€

## FLORA

### BÄRLAUCH SUPPE

KNUSPER EIGELB

EINZELPREIS 8€

### GNOCCHI

HAUSGEMACHTES BÄRLAUCH  
PESTO, MOZZARELLA,  
KIRSCHTOMATEN

EINZELPREIS 19€

### PANNA COTTA

ERDBEEREN

EINZELPREIS 9€

MENÜPREIS 35€

# Speise KARTE

## DESSERT

<b>PANNA COTTA</b> Erdbeeren	9
<b>CREME BRULLEE</b>	7
<b>AFFOGATO</b> Espresso & Vanilleeis	5.2

## DESSERTWEIN

<b>SAUTERNES 0.1</b>	5
Kressmann, Bordeaux, Frankreich	

## DIGESTIF

<b>MILDER KORN 2/ 4 CL</b>	3.9 // 6.5
Brüdergeist, Kerken	
<b>WILDE KRÄUTER 2/ 4 CL</b>	3.9 // 6.5
Brüdergeist, Kerken	
<b>ALTE WALDHIMBEERE 2/ 4 CL</b>	3.9 // 6.5
Feinbrennerei Prinz	
<b>ALTE HASELNUSS 2/ 4 CL</b>	3.9 // 6.5
Feinbrennerei Prinz	
<b>ALTE WILLIAMS BIRNE 2/ 4 CL</b>	3.9 // 6.5
Feinbrennerei Prinz	
<b>KAKAO &amp; NUSS LIKÖR 2/ 4 CL</b>	3.9 // 6.5
Feinbrennerei Sasse	
<b>LAGERKORN 2/ 4 CL</b>	3.9 // 6.5
Feinbrennerei Sasse	
<b>GRAPPA 2/ 4 CL</b>	3.9 // 6.5

### NICHT DAS RICHTIGE?

Sprechen Sie uns bitte an, wir beraten Sie gerne.

EINE KARTE MIT ALLERGENEN KENNZEICHNUNGEN HALTEN WIR AUF WUNSCH FÜR SIE BEREIT

ALLE UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH ALS BRUTTOPREISE IN EURO UND ENTHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.