

## Aperitif

Erdbeersecco mit frischen Erdbeeren  
Rieslingsekt  
Sekt Chardonnay  
Pinot rosé  
Aperol Sprizz  
Hugo  
Sommerschorle BesenART  
Campari Orange

## Alkoholfreies zur Erfrischung

Alkoholfreier Aperitif mit frischen Erdbeeren  
Holunderblütenschorle

## Vorspeisen

Spargelcremesüppchen  
...mit gebratener Garnele  
...mit Streifen vom Räucherlachs

## Salatteller BesenART

Grüne Saisonsalate, Tomate, Gurke, Karotte an Balsamico Dressing, klein oder groß  
...mit gebratenen Garnelen  
...mit Räucherlachsstreifen  
...mit gratiniertem Ziegenkäse auf Crostini an Ahornvinaigrette

## Spargelsalat

... mit Radieschen und Ei  
...mit Parmesan und feinem Kochschinken  
...auf Carpaccio vom Rind  
...mit in Knoblauch gebratenen Garnelen  
...mit gebratener Blutwurst  
... mit gratiniertem Ziegenkäse auf Crostini an Ahornvinaigrette

# Hauptgerichte

Gratinierte Spargel-Ricotta Lasagne (*vegetarisch*)  
Oder mit gekochtem Schinken

Spargel im Schlafrock  
(Spargel ummantelt von Pfannkuchen, Saftschinken und handgeschlagener Hollandaise)

Franziskas Spargelgemüse mit Kräuterpfannkuchen

Gebratener grüner Spargel mit Kirschtomaten, Oliven und Parmesan

Linguine mit Spargel und Garnelen in Kokos-Currysauce  
Linguine mit Spargel und Hühnchen in Kokos-Currysauce  
Linguine mit Spargel in Kokos-Currysauce (*vegetarisch*)

## Klassiker - Stangenspargel

Bei uns können Sie Ihr Lieblingsspargelgericht selbst zusammenstellen!

Wählen Sie zwischen weißem und grünem Spargel (500g Spargel, ungeschält) und einer Soße Ihrer Wahl. Bestimmen Sie dann Ihre Beilagen.

Weißer Stangenspargel  
Grüner Stangenspargel (abhängig vom Ernteertrag)

...eine Soße Ihrer Wahl...

- Mandelbutter oder
- handgeschlagene Sauce Hollandaise oder
- Hanf-Holunder Vinaigrette oder
- Kressebutter oder
- ! NEU - Sauce Hollandaise VEGAN – auf Mandelbasis

...Beilagen...

- Neue Kartoffeln Galatiner
- Kräuterpfannkuchen
- Spieße vom Hähnchenbrustfilet mit Sesam und Sojasauce
- Schnitzel „Wiener Art“
- Herzhafter Kochschinken und Schinkenspeck
- Rinderrücken zart gegart
- gebratene Garnelen
- gebratenes Lachsfilet
- Räucherlachsmousse

## Für unsere kleinen Gäste

Bambino Spargelgemüse mit einem Kräuterpfannkuchen

Nudeln mit Champignonsauce

Kleines Schnitzel mit Spätzle und Bratensauce

Pasta mit Tomatensauce

Schleckermälchenpfannkuchen (mit Schokocrème und frischen Erdbeeren)

Butterkartoffeln mit Spargelquark

Zum Essen empfehlen wir ausgesuchte Weine aus der Region,

Biere vom Fass der Brauerei Rothaus und

sortenreine Säfte aus der Privatobstkellerei van Nahmen

Zur Krönung servieren wir Ihnen gerne ein leckeres Dessert,

eine Kaffeespezialität oder einen Digestif.