

# Spargel-Erdbeer-Wochen im Spitzweg

MICHELIN  
2024

## Unser Aperitif des Monats

Erdbeer-Spritz  
gerne auch  
alkoholfrei  
9,50

## Die Menue - Empfehlung

„Allerlei vom heimischen Spargel“  
Salat | Gratin | Tortilla  
mit Bärlauch-Aioli & Wildkräutersalat  
21,50

\*\*\*

Pot au Feu von Edelfischen & Garnelen  
auf gerahmtem Spargel-Frühlingsgemüse-Potpourri  
und neuen Kartoffeln (29,00)  
oder

Mediterrane Kalbs-Fleischpflanzerl (100% heimisches Kalbsfleisch)  
auf gerahmtem Spargel-Frühlingsgemüse-Potpourri  
und neuen Kartoffeln (29,00)

\*\*\*

Warmes Rhabarber-Crumble mit Vanilleeis  
9,50

Menuepreis p. P.: 57,00

## Die Weinempfehlung zum Spargel

2022 Dr. Bürklin-Wolf, Cuvée Blanc  
Riesling | Sauvignon Blanc | Scheurebe - Weingut Dr. Bürklin-Wolf | Pfalz  
duftet nach Apfel, Mirabelle, Melone, saftig, fruchtig, frisch  
Glas 0,2 | 9,50 Flasche 0,75 | 33,00

## Unser Ü - Menue

Sie möchten sich einfach mal von uns überraschen lassen,  
und sich ganz und gar in unsere kulinarischen Hände begeben?  
Dann lassen Sie sich auf einen Streifzug durch unsere Küche entführen  
und wählen ein Überraschungsmenue in Miniatur.

5 Gang Ü-Menue 63,00 | 7 Gang Ü-Menue 76,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

# Spitzweg`s Speisekarte

## ... vorab ...

<i>Fruchtiger Spargel - Erdbeer - Wildkräuter - Salat in Cidre - Vinaigrette und Ziegenkäse-Pralinen im Pistazienmantel</i>	19,50
<i>Carpaccio vom rosa gebratenen Kalbsfilet mit Thunfisch - Artischockencreme und kleinem mediterranen Artischockensalat</i>	19,50
<i>Spargelgratin mit Parmesan - Butter, Bresaola &amp; Bärlauch - Crostini</i>	21,50
<i>Jumbo - Garnele auf kleinem Spargel - Erbsen - Risotto &amp; Hummerschaum</i>	22,00

## ... zwischendrin ...

<i>Schaumsüppchen von Frühlingskräutern mit Bärlauch - Croutons</i>	10,50
<i>Tomatentee mit zweierlei Crostini</i>	10,50
<i>Bitte werfen Sie auch einen Blick auf unsere Tafel mit den Tagesempfehlungen</i>	

## ... Hauptgerichte ...

<i>Roulade von Schwarzfederhuhn &amp; Spargel im Serranomantel auf Parmesanschaum, mit Balsamico - Zwiebeln, Bärlauch - Gnocchi &amp; Grillgemüse</i>	35,00
<i>Lammrücken unter der Bärlauchkruste auf Burgunder - Schalottensauce mit Ofentomaten, Brechbohnen und hausgemachten Gnocchi</i>	38,00
<i>Gebratenes Nordsee - Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Drillingen und bunten Frühlingsalaten</i>	33,00
<i>Schwertfischsteak mit Salzzitronen - Gremolata mit Salbei-Linguini auf feinem Strauchtomaten-Kompott mit Kapern &amp; Oliven</i>	37,00
<i>Wolfsbarschfilet auf Spargel - Erbsen - Risotto auf feinem Hummerschaum</i>	38,50

## ... Vegetarische Hauptgerichte ...

<i>Cremiges Spargel - Erbsen - Risotto mit Ofentomaten und Parmesanschaum</i>	23,50
<i>Salbei - Linguini mit grünem Spargel auf Tomaten - Kompott mit Kapern &amp; Oliven</i>	24,50
<i>Zweierlei Gnocchi mit gegrillten Gemüsen, Parmesan &amp; Bärlauch - Pesto</i>	23,50

## ... Desserts ...

<i>„Unser Erdbeer - Tiramisu“</i>	9,50
<i>Schokoladen - Olivenöl - Mousse auf kleinem Rhabarberragout &amp; Vanille-Zabaglione</i>	11,50
<i>Eierlikör - Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren</i>	12,50
<i>Käseauswahl mit Feigensenf, Rotweibirne &amp; Fruchtebrot</i>	13,00