

Spargel - Erdbeer Wochen im SPITZWEG



Unser Aperitif des Monats

Erdbeer - Bellini
gerne auch
alkoholfrei
10,50

Die Menue - Empfehlung

„Allerlei vom heimischen Spargel“
Salat | Gratin | Tortilla
mit Bärlauch - Aioli & Wildkräutersalat
20,50

Potpourri von gerahmtem Spargel und jungen Frühlingsgemüsen
mit Nussbutterstampf, dazu wahlweise:
unsere Königsberger Klopse aus 100% heimischem Kalbsfleisch
oder
unsere „Crispy Shrimps Balls“
31,00

Erdbeer - Tiramisu
9,50

Menuepreis p. P.: 58,00

Die Weinempfehlung zum Spargel

2022 „Edel“ Cuvée von Riesling, Grauburgunder, Muscat, Gewürztraminer
Grand C - Domaine Joseph Cattin, Elsass, Frankreich
Vielschichtige Aromen von Mango, Melone, Pfirsich und Grapefruit
Glas 0,2 | 9,50 Flasche 0,75 | 33,00

Unser Überraschungs - 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 ...

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

... zwischendrin ...

Schaumsüppchen von Frühlingskräutern mit Bärlauch - Croutons	10,50
Consommé von Strauchtomaten mit zweierlei Crostini - Burrata & Tomate	11,50
Bitte werfen Sie auch einen Blick auf unsere Tafel mit den Tagesempfehlungen	

... Hauptgerichte ...

Perlhuhn - Spargel - Roulade im Serrano - Schinkenmantel auf Parmesanschaum, mit Balsamico - Zwiebeln, Bärlauch - Gnocchi & Grillgemüse	36,00
Lammrücken unter der Bärlauch - Kruste auf Burgundersauce mit Ofentomaten, Brechbohnen und hausgemachten Gnocchi	39,00
Gebratenes Nordsee - Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Nussbutterstampf & Gurkensalat n Dilljoghurt	33,00
Schwertfischsteak mit Salzzitronen - Gremolata mit Salbei - Linguini auf sizilianischem Auberginen - Tomatenkompott mit Kapern	37,00
Wolfsbarschfilet auf Spargel - Erbsen - Risotto mit feinem Hummerschaum	39,00

... Vegetarische Hauptgerichte ...

Cremiges Spargel - Erbsen - Risotto mit Ofentomaten und Parmesanschaum	24,50
Salbei - Linguini mit sizilianischem Auberginen - Tomaten - Kompott, Burrata & Pinienkernen	24,50
Zweierlei Gnocchi mit gegrillten Gemüsen, Parmesan & Bärlauch - Pesto	23,50

... Desserts ...

Warmes Rhabarber - Crumble mit Vanilleeis	10,50
Valrhona Schokoladen - Tarte trifft Himbeere Passionsfrucht Haselnuss	11,50
Eierlikör - Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren & Sorbet	12,50
Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben & Hinkels Früchtebrot	13,00