

# 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 ...

<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>Consommé von Strauchtomaten mit zweierlei Crostini - Burrata &amp; Tomate</i>	11,50
<i>Bitte werfen Sie auch einen Blick auf unsere Tafel mit den Tagesempfehlungen</i>	

## ... Hauptgerichte ...

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

## ... Vegetarische Hauptgerichte ...

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

## ... Desserts ...

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