

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

Roulade von Schwarzfederhuhn &
Spargel im Serrano-Mantel
auf einem Potpourri von gerahmtem Spargel & jungem Gemüse
mit Kartoffelstampf
37,00

Erdbeer - Tiramisu
9,50
Menuepreis p. P.: 64,00

Die Weinempfehlung zum Spargel

2023 „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 | 10,50 Flasche 0,75 | 36,00

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 59,00 | 7 Gang Ü - Menue 72,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit



Spitzwegs 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 - Creme und kleinem mediterranen Artischockensalat</i>	19,50
<i>Spargelgratin mit Parmesan - Butter, Bresaola & Bärlauch - Crostini</i>	21,50
<i>Jumbo - Garnele auf kleinem Spargel - Erbsen - Risotto & Hummerschaum</i>	22,00

... zwischendrin ...

<i>Schaumsüppchen von Frühlingskräutern mit Bärlauch - Croutons</i>	10,50
<i>Spargel - Minestrone mit Orecchiette, Erbsen & Parmesan</i>	10,50
<i>Tagessuppe - bitte fragen Sie unser Serviceteam</i>	9,50

... Hauptgerichte ...

<i>Lammrücken unter der Bärlauch - Kruste auf kräftiger Burgunderjus mit Ofentomaten, Buschbohnen und hausgemachten Gnocchi</i>	40,50
<i>Tagliata vom Simmentaler Rinderrücken mit gratiniertem Spargel, Drillingen und Balsamico - Zwiebeln</i>	42,00
<i>Knuspriges Butter - Makrelenfilet mit gegrilltem Spargel, neuen Kartoffeln und Frankfurter Grüner Sauce</i>	35,00
<i>Schwertfisch mit Salzzitronen - Gremolata auf Linguini alla Puttanesca</i>	37,00
<i>Wolfsbarsch - Filet mit Spargel - Erbsen - Risotto und Hummerschaum</i>	38,00

... Vegetarische Hauptgerichte ...

<i>Linguini alla Puttanesca mit Burrata & Bärlauch - Pesto</i>	22,50
<i>Cremiges Spargel - Erbsen - Risotto mit Ofentomaten und Parmesanschaum</i>	24,50
<i>Zweierlei Gnocchi mit gegrillten Gemüsen, Parmesan & Bärlauch - Pesto</i>	24,50

... 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 & Sorbet</i>	12,50
<i>Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben & Hinkels Früchtebrot</i>	13,00