

# VATERTAG

14.Mai 2026



## *Aperitifempfehlung*

*Glas Cremant brut mit hausgemachtem Mango - Maracuja - Sirup 11.00*

## *MENÜ*

*Gruß aus der Küche*

\*\*\*\*\*

*Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet*

*grüner Spargel | Pecorino | eingelegter Paprika | Feldsalat*

\*\*\*\*\*

*Frischer Deutscher Stangenspargel*

*vom Spargelhof Simmet mit Wiener Kalbsschnitzel*

*Petersilienkartöffelchen | Sauce Hollandaise oder Süßrahmbutter*

\*\*\*\*\*

*Variation von Rhabarber und Erdbeere*

*Rhabarberkuchen | Erdbeer Coulis | Erdbeereis | Minzbaiser | geröstete Pinienkerne  
oder*

*Kleine Käseauswahl*

*hausgemachtes Chutney | Früchtebrot | Grappa-Trauben*

*69.00*

## *Kleine Karte*

*Salat von grünem und weißem Stangenspargel  
Granatapfel | geröstete Cashewkerne | Morchel Espuma 18.50*

*Samtiges Spargelcremesüppchen  
Hummerravioli | Hummerschaum | Schnittlauch 18.50*

*Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet  
grüner Spargel | Pecorino | eingelegter Paprika | Feldsalat 25.00*

**\*\*\*\*\***

***Frischer Deutscher Stangenspargel ca. 220 gr. geschält***  
*Petersilienkartöffelchen | Sauce Hollandaise oder Süßrahmbutter Portion.22.00*

### **ZUSÄTZLICH AUF WUNSCH MIT .....**

- .... kleinem Wiener Kalbsschnitzel 18.00*
- .... kleinem Black Angus Rinderfilet 28.00*
- .... kleinem Bretonischem Seetenelfilet 24.00*
- .... 24 Monate DOP gereifter Parma Schinken  
auf unserer Berkel Maschine, frisch geschnitten 16.00*

**\*\*\*\*\***

*Fangfrisches Seesaiblingsfilet  
knusprig auf der Haut gebraten | Kräuterrisotto | grüner Spargel  
Eismeergarnelen | Zitronen-Beurre Blanc 38.00*

**\*\*\*\*\***

*Variation von Rhabarber und Erdbeere & Rhabarberkuchen  
Erdbeer Coulis | Erdbeereis | Minzbaiser | geröstete Pinienkerne 17.00  
Affogato hausgemachtes Vanilleeis | Espresso | Amaretto 12.00  
Käseauswahl | fruchtigem Chutney | delikates Früchtebrot | Rahmbutter 17.00*