

## Spargel-Menü

*Tatar von der gebeizten Lachsforelle  
roh mariniertes Spargel / Limettencreme*

\*\*\*\*\*

*Consommé vom Spargel  
grünem Spargel-Ravioli*

\*\*\*\*\*

*Rosa gebratener Maibockrücken  
Süßkartoffelpüree / gegrillter Spargel / Orangen-Hollandaise*

\*\*\*\*\*

*Hausgemachtes Spargeleis  
gepfefferte Erdbeeren / Schokoladenerde*

**54.00 €**

*als 4-Gang-Menü*

**45.00 €**

*als 3 Gang Menü ohne Suppe*

**42.00 €**

*als 3 Gang Menü ohne Vorspeise*

**44.00 €**

*als 3 Gang Menü ohne Dessert*

## **Weinempfehlung zum Menü**

**2022er Kerner trocken**

*vom Weingut Kress Überlingen*

*Trocken ausgebaut entwickelt er ein Aromen Spektrum zwischen Kiwi, Litschi,  
Stachelbeere und Ananas. Rassig, knackig, frisch ein trockener Exot vom Bodensee.*

**0,25l € 8.50**

**0,75l € 29.00**