



## Gourmetkarte

...regionale und mediterrane Frühlingsspezialitäten ...

Spargelcremesuppe  
€ 4,20

500 Gramm\* feldfrischer Hermannsbürger Heidespargel  
wahlweise mit  
einem Schnitzelchen vom Jungschwein  
oder  
Katenrauchschinken  
an frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise  
und Dampfkartoffeln  
€ 15,90  
(\*=ungeschältes Rohgewicht)

Wildfanggarnelen und Jacobsmuscheln mit grünem Bratenspargel  
an Hummer-Sahnesauce auf frischen Taglierini  
€ 18,90

Filet vom butterzarten Weißen Heilbutt an Safran-Limetten-Sauce  
mit sautiertem Hermannsbürger Spargel  
und Dampfkartoffeln  
€ 18,90

Zarte Filets vom Wiesenlamm  
an einer Wildkräutersauce mit gebratenem Spargelgemüse  
und Drillingsröstkartoffeln mit Rosmarin  
€ 18,90

### **Die Top-Steakspezialität vom Angus Pastorale**

Angus-Ochse - Grain Fed Beef - Spitzenqualität aus Australien  
100 Tage getreidegefüttert – außergewöhnliche Zartheit und feinste Marmorierung:

#### **Rib-Eye Steak**

mit Drillingsröstkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Sauerrahm  
250g € 21,90 ---- 300g € 24,50

*(Diese Sonderkarte gilt nicht für Schlemmen & Sparen)*

### Degustationsdesserts in kleinen Gläschen

Naturfruchtige Bio- Limettenmousse mit Himbeer-Cassissauce € 2,90

Marmorierte Mousse au Chocolat € 2,90

2 Kugeln Heidelbeereis oder Walnußeis € 2,90

Hauspezialität Tiramisu € 4,20

Crema Catalana brulée mit frischen Erdbeeren € 4,90

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne € 5,50