

Vorab unser Frühlings-Aperitif „Pfirsich-Minz-Spritz“

Prosecco mit Tequila, Pfirsichsaft, Minze & einem Spritzer Mineralwasser

9,50€

Saisonales - Vorspeisen & Suppe

Cremesüppchen Beelitzer Spargel

mit eigener Einlage & Schnittlauch

12,00€

Unser Jahreszeitensalat

Gemischte Pflücksalate auf einem Bärlauch-Schmandspiegel
mit Büffelmilchmozzarella & Kirschtomaten

12,00€

Lauwarmer Beelitzer Spargelsalat

mit Bärlauch & gebratenen Riesengarnelen

17,00€

Ganze gedämpfte Artischocke zum „Auszuzeln“

mit Cocktailsauce & Tomaten-Vinaigrette

16,00€

Hauptsachen

Portion frischer Beelitzer Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln
& hausgemachter Sauce Hollandaise oder Semmelbutter

24,0€

Dazu empfehlen wir:

- Tiroler Bergschinken und Backschinken 10,5€
- Paniert gebackenes Schweinekotelett ohne Knochen 16,0€
- Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 17,0€
- im Ofen gegartes Lachsfilet mit Tomatenpesto 15,0€

Frikassee von der Maispoularde

mit Beelitzer Spargel & Risi-Bisi

29,00€

Gesottener Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud

auf Gartengemüse mit Apfel-Meerrettich

30,00€

Salat von Rotem Mangold & jungem Spinat

mit gehackten Pistazien & gebackenen Pulled Pork Kroketten vom Iberico-Schwein

26,50€

Original Frankfurter Grüne Soße mit gebackenem Beelitzer Spargel

mit gefülltem Bio-Kresse-Ei & Annabell-Kartoffel

23,00€

Süßes

Geeiste Holunderblüten-Bisquitrolle

auf Rhabarberragout

12,00€

Affogato al Caffè

Der italienische Klassiker - Vanilleeis & kräftiger Espresso

6,50€

Steirer Vanilleeis

mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen

1 Kugel 6,70€

Schokoladeneis mit Nougatschaum

& gerösteten Haselnüssen

1 Kugel 6,90€