

*Unser Küchenchef Alexander Kortum
empfiehlt Ihnen*

Mainz-Finthener Stangenspargel

vom Spargelbauer Axel Weil
frisch vom Spargelfeld auf Ihrem Tisch

Spargelcrèmesüppchen "Finthener-Art" ^G

mit Spargelstückchen | Bärlauchöl

€ 7,80



Salat von grünem und weißem Spargel ^{M,B,G}

gebratenen Garnelen | weißem Balsamico-Dressing

19,80

Stangenspargel "Lasagne" ^{A,C,G,H}

Hausgemachte Lasagneblätter | Tomaten Ragout
Sauce Hollandaise | Basilikum

19,50



Gebackener Spargel im Tempurateig ^{A,C,G,F}

Beef Tatar | 60 min Landei | Trüffelmayonnaise

19,80

Stangenspargel "Natur" ^{C,G}

neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise

21,80



Stangenspargel "Benedikt" ^{2,A,C,D}

Gebackener Spargel | 60 min Ei | Räucherlachs
Brioche

22,80

Stangenspargel mit Schinken ^{2,C,G}

nach Wahl mit Rheingauer Metzgerschinken
oder luftgetrocknetem rohem Schinken

neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise

27,80

Stangenspargel mit Filet vom Wildwasserlachs ^{C,D,G}

in schäumender Butter gebraten,
neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise

30,80

Stangenspargel Wiener Schnitzel vom Weidekalb ^{G,C}

neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise

35,80