

Spargelkarte

Spargelfeeling und Erdbeerträume

Aperitif

Wir laden Sie gerne zu einem Aperitif nach Wahl ein!

Ein Glas Pfiff
Campari-Holunder Kir
Bellini-Sekt mit Erdbeer-Püree
Ein Glas Martini Dry

Suppe

Spargel-Zitronengrascremesuppe mit gerösteten Bergkräuter-Croûtons

Vorspeisen und Salate

Grünes und weißes Mousse vom Stangenspargel auf mariniertem Graved Lachs,
Crostinis und Brunnen-Kresse-Pesto

Gebratene Stangenspargelspitzen auf bunten Sommersalaten und Kirschtomaten,
mit Bergkräuter-Croûtons und Joghurt-Sauerrahm-Dressing

Hausgemachte Schlutzkrapfen, gefüllt mit geräuchertem Spargel,
mit Thymian-Butter und Parmesanstreifen

Hauptspeisen

In Butter gebratener, weißer Stangenspargel mit Petersilkartoffeln,
gebratenem Saunaschinken und Sauce Hollandaise

In Butter gebratener, weißer Stangenspargel mit Petersilkartoffeln,
spanischem Serrano Schinken, frischem Ruccula und Sauce Hollandaise

Tagliatelle mit geröstetem, mediterranem Gemüse,
frischem, grünem Stangenspargel und Parmesan

Gegrilltes Rumpsteak auf Bergkräuterrahmsauce
mit frischem Spargel und Beilage nach Wahl

Gebratenes Butterfischfilet auf grünem und weißem Stangenspargel,
im Ofen gebratene Frühkartoffeln und Bärlauchbutter

Überbackener frischer Stangenspargel in Butterbrösel und Petersilkartoffeln

Spargelgericht des Tages: Einfach nachfragen!

Weinempfehlung:

Weißburgunder 2010, Domäne Wachau, Terrassen Federspiel

Helles Strohgelb, dezente Aromatik in der Nase mit Noten nach weißen Blüten, Birne und Jasmin. Ein sehr diskreter und eleganter Stil. Mittelmäßig im Körper und außerordentlich balanciert, die Säure stützt den Wein hervorragend. Zarte Nussaromen sind zu erkennen. Ein nobler Wein, zurückhaltend und doch sehr präsent.

Alkohol: 12,0 % | Säure: 7,4 ‰ | Restzucker: 2,8 g/l

Desserts-Erdbeerträume

Erdbeerbecher Romanoff, frisch marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis, Mandelbiscotti und Sahne

Mascarpone-Erdbeermousse mit Blätterteigtaschen und Holundersirup

Erdbeerparfait auf marinierten Erdbeeren und Apfel-Weißwein-Sabayon

Lauwarmer Topfenkuchen mit frischen Erdbeeren und Waldhonig

Wir wünschen euch einen guten Appetit!
Christian und Kathi, Familie Salchner mit Team