

CARTE DU JOUR

täglich ab 18 Uhr

AUSTERN
Ganztägig!



Gratinierter Ziegenkäse

auf Rote Bete Carpaccio, Walnuß und Rucola

18,50

Alt Wiener Tafelspitz

mit geröstetem Brot, Feldsalat und Meerrettich

Spargel-Erdbeersalat

mit grünem Pfeffer und gebeiztem Kalbsfilet

18,50

19,50

Spargelcremesuppe

mit Einlage und Croûtons

Weinbergsschnecken aus dem Ofen

ein Dutzend, mit Knoblauchbaguette

Stück 3,90

1/2 Dutzend 24,90

1/2 Dutzend mit 1 Glas Champagne 34,90

13 für 12 46,80

11,50

18,50

Matjestartar

mit porchiertem Ei, Avocado-creme auf Pumpernickel

19,50

Bouillabaisse Provençale

Fischeintopf mit Krustentieren, Kartoffeln, Gemüse
Aioli, Sauce Rouille, Käse und Croûtons

41,50

Weinempfehlung zum Spargel:

Silvaner • Juliusspital • 2023 0,1l: 3,90 0,25l: 9,75 0,5l: 19,50 Fl.: 28,00

Weißer Spargel (ca. 350gr)

mit neuen Kartoffeln und Butter oder Hollandaise 27,50

-dazu Katenschinken aus der Pape 7,50

-dazu Finnisches Premium Rumpsteak und Sauce Bernaise 18,50

Sous vide Kalbshaxe

an sautierten Flageolets und Waldpilz-Ricotta Ravioli

37,50

Halber Hummer mit Bärlauchkruste

auf jungem Spinat, Tomaten und Tagliatelle

41,50

Mousse au Chocolat

7,50

Pistazien-Cheese Cake

mit Beerenkompott

10,50

Limone-Meringa Tarte

dazu Estragon-Rahmeis

9,50

Crème brûlée

9,90