

SPARGELZEIT

Vorspeisen

Gebackener Mini-Thaispargel im Tempuramantel
auf buntem Bulgur-Gemüse-Salat und Joghurt-Limonen-Dip

Gefüllte Paprini

mit herzhafter Frischkäsecreme in einem milden Dressing

Salat von wildem Spargel und Datteltomaten

mit gegrillten Jakobsmuscheln

„Pomodori Mozzarella“

Mozzarella Bambinis und Cocktailtomaten
mit Basilikum-Pinienkern-Creme mariniert

Cremiges Spargelsüppchen

mit Serranoschinkencrisp

Hauptgerichte

Gegrillte Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce
dazu Böhnchen im Speckmantel und saisonales Marktgemüse

Frischer weißer Stangenspargel vom Hünxer Feld

mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter,
dazu neue Kartoffeln sowie roher und gekochter Schinken
aus dem bayrischen Ländle

Von der Frontcooking-Station

Norwegisches Lachsfilet in schäumender Butter gebraten

mit einer Senf-Honig-Dill-Sauce,
dazu Kartoffelplätzchen und Nudelnester

Vegetarisch

Gefüllte Zucchini-Schiffchen

mit einer pikanten Füllung aus Zwiebeln, Paprika, Champignons
und Bulgur an einer Basilikum-Tomaten-Sauce

Salatbuffet

Frische bunte Marktsalate der Saison

mit klaren und gebundenen Dressings

Spargelsalat mit Zitronen-Crème fraîche-Dressing

angerichtet in der Eisschüssel

Salat von grünen Zebra Tomaten und wildem Spargel

mit Basilikum-Öl und Cidre-Essig

Reichhaltige Brot-, Baguette- und Brötchenauswahl

mit Ziegenfrischkäse und Trüffelbutter

Desserts

Tiramisu

mit frischen Früchten umlegt

Hausgemachtes Spargeleis

mit Fruchtpüree von Walderdbeeren

Frische Erdbeeren

wahlweise mit Amaretto, Zucker oder frischer Schlagsahne

Vanilleeis

mit heißen Kirschen