

## SPARGELZEIT

### Vorspeisen

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

**Gefüllte Paprini und Champignonköpfe**  
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

**Gegrillte Feigen "Pastirma"**  
mit einem Hauch Portwein

**Cremiges Spargelcremesüppchen**  
mit Lachslolli

### Hauptgerichte

**Saftig 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

### 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 Babyananas

**Salat von grünen Zebra Tomaten und wildem Spargel**

mit Basilikum- Öl und Cidre Essig

**Reichhaltige Brot- , Baguette- und Brötchenauswahl**

mit Ziegenfrischkäse und Trüffelbutter

**Dessert**

**Tiramisu**

mit frischen Früchten und Beeren umlegt

**Hausgemachtes Spargeleis**

mit Fruchtpüree von Walderdbeeren

**Frische Erdbeeren**

wahlweise mit Amaretto, Zucker oder frischer Schlagsahne

**Vanilleeis**

mit heißen Kirschen