



STAGIONE DELL'ASPARAGO

Spargel-Saison

STRAWBERRY LIMONCELLO SPRITZ – Pürierte Erdbeere, Limoncello, Prosecco & Soda 20 cl € 8,50

ASPARAGI GRATINATI CON GRANELLA DI PISTACCHI E PARMIGIANO REGGIANO DOP € 19,80
Fränkischer Stangenspargel überbacken mit Pistazien-Granola und Parmesankäse
Asparagus au gratin with Pistachios Granola and Parmesan Cheese

CARPACCIO DI POLIPO CON ASPARAGI ALLA GRIGLIA, PESTO DI BASILICO E PINOLI € 22,00
Oktopus-Carpaccio mit gegrilltem fränkischen Spargel, Basilikumpesto und Pinienkernen
Octopus Carpaccio with grilled Asparagus, Basil Pesto and Pine Nuts

BRESAOLA E ASPARAGI CON CREMA DI TALEGGIO TARTUFATA E TARTUFO ESTIVO € 22,00
Bresaola Premium-Rinderschinken und fränkischer Spargel mit Taleggiokäse-Trüffelcreme und Sommertrüffel
Bresaola Prime Beef Ham and Asparagus with Taleggio Cheese Truffle Creme and Summer Truffle

FARFALLE „LA MOLISANA“ CON TONNO PINNA GIALLA, ASPARAGI, MENTA E POMODORINI € 22,00
Bronze-Schnitt-Schmetterlingsnudeln mit Yellowfin-Thunfisch, Spargel, Minze und Kirschtomaten (leicht scharf)
Bronze-cut Butterfly Noodles with Yellowfin-Tuna, Asparagus, Mint and Cherry Tomatoes (slightly spicy)

PESCE SAN PIETRO AL SAFFRON-GIN E PEPE ROSA CON ASPARAGI E PATATE NOVELLE € 33,00
Sankt Petersfisch mit Saffron-Gin und rosa Pfefferbeeren Sauce, fränkischem Spargel und Jungkartoffeln ¹⁾
Saint Pierre (John Dory) with Saffron-Gin and Pink Peppercorn Sauce, Asparagus and New Potatoes

SALTIMBOCCA DI PESCATRICE AL LIMONE CON MENTA E SALMONE, ASPARAGI E SALSA OLANDESE FATTA IN CASA € 33,00
Seeteufel-Saltimbocca mit Minze und einer feinen Lachsscheibe an Zitronensauce,
serviert mit fränkischem Spargel an hausgemachter holländischer Sauce und Jungkartoffeln
*Monkfish Saltimbocca with Mint and a fine slice of Salmon in Lemon sauce,
served with Asparagus, homemade Sauce Hollandaise and New Potatoes*

INVOLTINI DI TACCHINO AL GORGONZOLA E SPINACI CON VENTAGLIO DI PERE CARAMELLATO, NOCI E ASPARAGI € 32,00
Truthahnröllchen mit Gorgonzola und Spinat, karamellisiertem Birnen-Fächer und Walnüssen,
serviert mit fränkischem Spargel und Jungkartoffeln
*Turkey Rolls with Gorgonzola and Spinach, caramelized Pears and Walnuts,
served with fresh Asparagus and New Potatoes*

MEDAGLIONI DI FILETTO DI VITELLO AL MIRTO CON FEGATO D'OCA HAPPY FOIE E MANDORLE € 37,00
Kalbsfilet-Medaillons an Myrte-Reduktion, Happy Foie Gänseleber (ohne Stopfen) und Mandeln,
serviert mit fränkischem Spargel an hausgemachter holländischer Sauce und Jungkartoffeln
*Veal Filet Medaillons with Myrtus reduction, Happy Foie Goose Liver and Almonds,
served with Asparagus, homemade Sauce Hollandaise and New Potatoes*

SORBETTO ALL'ANANAS E CASSIS "STILE MARTINI BIANCO" € 9,00
Ananas-Cassis-Sorbet (schwarze Johannisbeere) mit einem Schuss Martini Bianco Vermouth
Artisan Pineapple Cassis Sorbet with a dash of Martini Bianco Vermouth

Wir beziehen unser Eis und Sorbet von der Eis-Manufaktur Bedolli in Nürnberg-Eibach

