



## SPARGEL-GENUSS

*Regional. Saisonal. Raffiniert.*

**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*

**MAZZANCOLLE TRIFOLATE CON ASPARAGI VERDI E PEPERONCINO** € 22,00  
Mazzancolle-Garnelen mit grünem Spargel und Chili geschwenkt (leicht scharf)  
*Mazzancolle Prawns sautéed with green Asparagus and Chili (slightly spicy)*

**CARPACCIO DI POLIPO CON ASPARAGI ALLA GRIGLIA, PESTO ALL'AGLIO ORSINO E PINOLI** € 22,00  
Oktopus-Carpaccio mit gegrilltem fränkischen Spargel, Bärlauchpesto und Pinienkernen  
*Octopus Carpaccio with grilled Asparagus, Wild Garlic Pesto and Pine Nuts*

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

**PENNE AL NERO DI SEPPIA CON TONNO PINNA GIALLA, ASPARAGI, MENTA E POMODORINI** € 22,00  
Sepiatinten-Penne mit Yellowfin-Thunfisch, Spargel, Minze und Kirschtomaten (leicht scharf)  
*Sepia Ink Penne with Yellowfin-Tuna, Asparagus, Mint and Cherry Tomatoes (slightly spicy)*

**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*

**FILETTO DI ROMBO ALLO ZAFFERANO, GIN E E PEPE ROSA CON ASPARAGI E PATATE NOVELLE** € 36,00  
Steinbuttfilet an Safran-Gin-Sauce und rosa Pfefferbeeren, fränkischem Spargel und Jungkartoffeln <sup>1)</sup>  
*Turbot Fillet with Saffron-Gin Sauce and Pink Peppercorn, Asparagus and New Potatoes*

**MEDAGLIONI DI FILETTO DI VITELLO AL MIRTO CON FEGATO D'OCA HAPPY FOIE E MANDORLE** € 39,00  
Kalbsfilet-Medaillons an Myrte-Reduktion, Happy Foie Gänseleber 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*  
Happy Foie: Die Alternative zu Foie Gras aus der natürlichen Leber von freilaufenden und nicht zwangsgefütterten Gänsen.

**INVOLTINI DI TACCHINO AL GORGONZOLA E SPINACI CON VENTAGLIO DI PERE CARAMELLATO, NOCI E ASPARAGI** € 32,00  
Truthahnrollchen 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*

**FRAGOLE AL PEPE VERDE FIAMMEGGIATE E GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE CROCCANTE** € 12,00  
Flammierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer & Zartbitterschoko-Crunch-Eiscreme  
*Flambeed Strawberries with green Pepper & Dark Chocolate Crunch Ice cream*

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



Highlight

Highlight