

Warme & Kalte Vorspeisen

**Lauwarmer Spargelsalat mit Kirschtomaten / Radieschen /
Frühlingszwiebeln / Kräutern an leichter Vinaigrette /
gekochtem Wachtelei V** 16.50*

Salade d'asperges chaudes / marinée aux tomates cerise / radis /
oignons de printemps / vinaigrette aux fines herbes fraîches / œuf de caille

**Hausgebeizte Lachsrose / Schmand / Honig-Senfsauce &
Spargelsalat mit Kräutern / Kirschtomaten / Radieschen /
Frühlingszwiebeln und Kräutern mariniert** 19.00

Saumon marinée fait maison / Sauce Aigre / Sauce moutarde-miel &
Salade d'asperges / marinée aux tomates cerise / radis /
oignons de printemps / fines herbes

**3erlei Köstlichkeiten – mit Ziegenkäsecreme-Brulée / hausgebeizter
Lachs / Spargelcremesüppchen^{B, E} mit Sahnehaube, Schnittlauch** 19.00

Crème Brûlée au fromage de chèvre frais /
Saumon marinée fait maison / Crème d'asperges, chantilly, ciboulettes

**In Olivenöl gebratener Pulpo mit Kirschtomaten / Chili / Knoblauch /
Kräutern / Orangen-Fenchel** 21.00

Poulpe grillé à l'huile d'olive / Cerises des tomates / piment / ail /
fines herbes / fenouil à l'orange

Spargelgerichte

**Neueburger Amelette-Wickel mit Spargel und gekochtem Schinken
gefüllt, frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise** 27.00*

'Rouleau d'asperges' - Crêpe farcie aux asperges, jambon cuit et Sauce
hollandaise fouettée à la main

Vegetarisch

**Neueburger Amelette-Wickel mit Spargel und Kartoffelscheiben
gefüllt, frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise V** 27.00*

'Rouleau d'asperges' - Crêpe farcie aux asperges, tranches de pommes
de terre et Sauce hollandaise fouettée à la main