

Kalte & Warme Vorspeisen

Kleiner, lauwarmer Spargelsalat - 15.- V

**Kirschtomaten | Radieschen | Frühlingszwiebeln und Kräutern
mariniert | gekochtes Wachtelei | Blätterteiggebäck**

+ hausgebeizte Lachsrose | Honig-Senfsauce dazu 5.-

Petite salade d'asperges chaude | tomates cerise | radis | oignons de
printemps et fines herbes marinée | œuf de caille | feuilleté

+ Rose de saumon marinée fait maison | Sauce moutarde-miel

Ä Muul voll hausgemachte Nudeln - 22.-

mit Hummerbittersauce | 3 gebratenen Gambas | Tomaten | Chili |

Knoblauch | Kräutern Nids de pâtes fraîches | Sauce de Homard | 3
crevettes géantes sautées | tomates | piment | ail | fines herbes

In Olivenöl gebratener Pulpo - 21.-

mit Kirschtomaten | Chili | Knoblauch | Kräutern | Orangen-Fenchel

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

Vegetarisch

Cremiges Risotto mit frischen Kräutern - 27.- V

und Bergkäse verfeinert | gebratenem Spargel | paniertem Fenchel

Risotto aux fines herbes et fromage de montagne |
asperges sautées | fenouils panée frits

Spargelgerichte

Neueburger Amelette-Wickel - 27.- V

Spargel | Blattspinat gefüllt | frisch aufgeschlagene Sauce

Hollandaise 'Rouleau d'asperges' - Crêpe farcie aux asperges |
Épinards | Sauce hollandaise fouettée à la main

Neueburger Amelette-Wickel - 27.-

Spargel | gekochtem Schinken gefüllt | frisch aufgeschlagene Sauce

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