

frühlingskarte



VORSPEISEN

BÄRLAUCH BRUSCHETTA	13.50
Tomatenwürfel, Mozzarella, Olivenöl, Knoblauch, Hausgemachte Bärlauch Pesto	
ROSMARIN-OLIVENÖL-BROT	9.50
serviert mit Butter	
SPARGELCREMESUPPE	8.50
mit Bärlauchpesto	

HAUPTGÄNGE

GEBRATENE RIESENCREVETTEN	26.50
(ohne Kopf) auf Nüsslisalat mit Grillierte Champignons	
WEISSE SPARGELN	26.50
mit Hollandaise-Sauce	
WEISSE SPARGELN	25.50
mit Mayonnaise	
SCHINKENTELLER	10.50
mit Rohschinken und Kochschinken	
SPARGELN MIT RINDS-FILET	41.50
auf Sauce Béarnaise und Frühkartoffeln	
LACHSFILETAN HOLLANDAISE-SAUCE	28.50
gebraten in Butter, serviert mit Frühkartoffeln und Spargeln	
SPARGEL CORDON BLEU (SCHWEINS FLEISCH)	31.50
XXL	41.50
Gefüllt mit Rohschinken, Spargeln und Käse serviert mit Hollandaise-Sauce und Pommes Frites	
FITNESSTELLER „ FRÜHLINGSROLLE“ VEGAN	20.50
mit Sweet and sour Sauce	

DESSERT

ROMANOFF	
Vanilleglace, Erdbeerglace und frische Erdbeeren mit Schlagrahm	
klein	9.50
gross	12.50

Unsere Empfehlung zu Spargeln



Baselbieter Riesling - Sylvaner AOC

Charakter

Dieser Riesling Sylvaner besticht mit seinem klaren hellgelben Farbton mit leichten Grünreflexen. In der Nase gefallen die reine Frucht, und eine dezente Muskatnote. Am Gaumen begeistern Aromen von Zitrus, gelben Steinfrüchten, grünem Apfel und eine leicht florale Note. Er ist angenehm frisch und leicht spritzig.

1dl 6.00

7.5dl 41.50



Baselbieter Blanc de Noirs AOC Baselland

Charakter

Dieser Blanc de Noir besticht mit seiner hellen strohgelben Farbe, seinen kräftigen und fruchtigen Aromen von roten Beeren, etwas Zitrus und Gewürznoten mit einer leichten Extraktsüsse. Ein sehr aromatischer und körperreicher Weisswein, der die eleganten und fruchtigen Aromen des Pinot Noirs wunderbar zur Geltung bringt

1dl 6.50

7.5dl 45.00