

**Sommermenü I**

Gebratenes Zanderfilet an kleinem Salatbouquet  
mit Kräutervinaigrette

\* \* \*

Tomatenconsommé mit grünem Spargel

\* \* \*

Gefüllte Maispoulardenbrust auf Pfifferlingen á la crème  
mit Gratin Dauphinois und Gemüsebouquet

\* \* \*

Variation von frischen Erdbeeren

**€ 29,50 pro Person**

**Sommermenü II**

Bunte blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen und Croutons

\* \* \*

Kräuterschaumsuppe mit gebackenen Pinienkernen

\* \* \*

Kalbsrücken im ganzen gebraten  
auf Tomaten-Spargelgemüse mit Burgunderjus  
und Schupfnudeln

\* \* \*

Lauwarmes Topfensoufflé auf Vanillesabayone

**€ 35,60 pro Person**

**Sommermenü III**

Spargelcrèmesuppe mit Mandelblättchen

\* \* \*

Zanderfilet auf bunten Linsen mit Rieslingschaum

\* \* \*

Rinderfilet unter der Kräuterkruste  
mit gebratenen Pfifferlingen, Kaiserschoten und Gnocchi,  
Kräftige Rotweinjus

\* \* \*

Frische gebeizte Beeren an Vanilleparfait

**€ 42,50 pro Person**

**Menü Spargel I**

Salatbouquet mit gebeiztem Lachs und Vinaigrette vom grünen Spargel

\* \* \*

Karotten-Ingwercreme

\* \* \*

Schweinelendchen mit Spargel, neuen Kartoffeln und Sc. Hollandaise

\* \* \*

Vanille-Topfensoufflé mit Erdbeeren

€ 29,00 pro Person

**Menü Spargel II**

Gebratene Riesengarnelen an bunten Salaten mit Rieslingschaum

\* \* \*

Spargelcrèmesuppe mit Mandelblättchen

\* \* \*

Kalbsrückensteak mit Stangenspargel und Kräuterschaum

\* \* \*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 33,50 pro Person

**Menü Spargel III**

Scheiben von der geräucherten Entenbrust  
an Holundervinaigrette und grünem Spargel

\* \* \*

Langustenschaumsuppe mit frischem Basilikum

\* \* \*

Gebratene Seezungenröllchen  
an Spargel und Proseccoschaum

\* \* \*

Dessertvariation Landhaus Hirschsprung

€ 39,60 pro Person

## **KLASSISCHES SPARGELESSEN**

TOMATENKRAFTBRÜHE MIT GRÜNEM SPARGEL  
UND KRÄUTERFLÄDLE

\* \* \*

FRISCHER LIPPISCHER STANGENSPARGEL  
MIT ZWEIERLEI SCHINKEN, KLEINEN SCHNITZELCHEN,  
RÜHREI, SC. HOLLANDAISE, ZERLASSENE BUTTER  
UND SALZKARTOFFELN

\* \* \*

VANILLE-QUARKCRÈME MIT FRISCHEN ERDBEEREN

**€ 25,50 PRO PERSON**

**ES WIRD CA. EIN DREIVIERTEL PFUND SPARGEL AUF DEM TELLER  
ANGERICHTET, ALLE ANDEREN BEILAGEN WERDEN SEPARAT AUF  
DEN TISCHEN EINGESETZT**

Menü 1

Spargelrisotto  
mit gebratener Wachtel

\*\*\*

Bärlauchsuppe mit Quarkklößchen

\*\*\*

Rinderfilet unter der Kräuterkruste  
auf Staudensellerie und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Mohnschupfnudeln  
mit Rhabarberkompott

€ 39,00

ohne Risotto € 29,00

Menü 2

Salat von Spargelspitzen  
mit gebratenen Riesencrevetten

\*\*\*

Spargelcrèmesuppe mit Orangenocken

\*\*\*

Getrübete Perlhuhnbrust  
mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise  
und Morchelragout,  
neue Kartoffeln

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

€ 31,00

ohne Suppe € 27,00

ohne Salat € 22,50

### Menü 3

Bunter Frühlingssalat  
mit Langostinos und Orangensauce

\*\*\*

Essenz von der Wachtel  
mit Feigenravioli

\*\*\*

Filet vom Jungschwein  
auf Pfifferlingen mit Kerbelnudeln  
und Bohnenbündchen

\*\*\*

Griessflammerie auf Fruchtmark

€ 36,00

ohne Suppe € 31,00

ohne Salat € 29,50

### Menü 4

Mild geräucherter Lachs  
mit Reibekuchen und Schnittlauchcrème

\*\*\*

Schaumsuppe von Frühlingzwiebeln  
mit gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Rosa gebratene Lammkeule  
auf Ratatouillegemüse mit Barolojus

\*\*\*

Dessertteller  
„Im Weißen Ross“  
Vom Süßen das Feinste

€ 36,00

ohne Vorspeise € 29,00

ohne Suppe € 32,00