

## Saisonal

Applaus, Applaus, der König ist da. In weißem Gewand und stramm in seiner Erscheinung. Jährlich krönen wir ihn zum Oberhaupt der Gemüse und durch unseren Hofmeister Leine können Sie seiner Audienz beiwohnen.

(Mengenangaben Spargel im Rohzustand)

Vorspeise	<i>Empfangshalle</i>	
Spargelstangen <small>*15,a1,a2,c,g,l,%</small>	gebacken im Kleid aus Semmelbrösel, dazu ein Honig-Rhabarber-Radieschen-Salat, Sakurakresse und ein Tomatendip	8,90 €
Suppe	<i>Spargel am Pool</i>	
Spargelcreme- <small>*a1,c,g,%</small>	Süppchen mit Bärlauch geschwängerten Nudeltaschen ohne Nudeltaschen	6,20 € 5,20 €
Zwischengang	<i>Zardos Zander</i>	
Zanderfilet <small>*15,c,d,g,l,%</small>	gebraten auf einem Tomaten-Spargel-Ragout, dazu Kräuter-Gnocchi und Basilikumpesto	15,80 €
Hauptgang	<i>Königlicher Empfang</i>	
Schnitzel <small>*a1,a2,c,g,%</small>	vom Saalower Kräuterschwein in Butterschmalz gebraten, serviert mit 300 g Spargel, wahlweise mit brauner Butter oder Sauce Hollandaise und Belziger Ackerkartoffeln	16,20 €
Hauptgang	<i>St. Marlin, Thun und Lord Butterstedt</i>	
Dreierlei Fisch <small>*a1,a2,d,g,%</small>	gebraten an Stangenspargel mit wahlweise brauner Butter oder Sauce Hollandaise und Belziger Ackerkartoffeln	24,70 €
Hauptgang	<i>Wildschwein auf dem Spargelacker</i>	
Wildschweinkeule <small>*5-15,a1,c,g,i,l,%</small>	geschmort in Apfelsud an einem Spargel-Kirschtomaten-Ragout und Herzoginkartoffeln	20,40 €
Hauptgang	<i>Das königliche Gemüse</i>	
Beelitzer Spargel <small>*a1-4,c,g,i,%</small>	serviert mit Petersilienkartoffeln und wahlweise brauner Butter oder Sauce Hollandaise	* 300 g Spargel 12,80 € * 500 g Spargel 17,10 €
Dessert	<i>Meister des Waldes</i>	
Waldmeister <small>*c,g,%</small>	als gebrannte Crème mit Vanillezucker und beschwipsten Pfirsich, dazu Vanilleeis	7,90 €