

## *Spargel – Das weiße Gold*

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>Sau lecker</i>		
Wildschweinfilet *1,g,%	rosa gebraten, serviert an grünen und weißen Spargel mit Zitronen-Salz und einem süß-scharfen Erdbeerschaum		12,95 €
Suppe	<i>Bewährt und immer wieder gern</i>		
Spargelcreme- *a1,a2,g,%	suppe mit Spargelstücken, Petersilie		5,80 €
Suppe	<i>Klassisch trifft Wassertier</i>		
Spargelcreme- *1,15,a1,a2,b,g,i,j,%	suppe mit Spargelstücken, dazu reichen wir 2 gebratene White-Tiger-Garnelen mit einem Petersilien-Spinat-Salat		8,80 €
Hauptgang	<i>Das königliche Gemüse</i>		
Beelitzer Spargel *a1,a2,c,g,i,%	serviert mit Petersilienkartoffeln und wahlweise brauner Butter oder Sauce Hollandaise	- 300 g Spargel - 500 g Spargel	13,70 € 20,70 €
Hauptgang	<i>Königlicher Empfang</i>		
300 g Spargel *a1,a2,c,i,% *a1,a2,c,d, i,% *a1,a2, c,i,%	mit wahlweise brauner Butter oder Sauce Hollandaise und Ackerkartoffeln, dazu wählbar Schnitzel vom Glindower Schwein oder gedämpftes Kabeljaufilet oder White-Tiger-Garnelen		17,95 € 21,50 € 19,60 €
Hauptgang	<i>Lieblingsessen vom Chef</i>		
Spargel *a1,a2,c,g,i,l,m,%	als Ragout mit gekochten Eiern und Gnocchi , Petersilie		13,50 €
Dessert	<i>Zum Vernaschen</i>		
Schokoladen- *a1, h5, c,g,%	brownie, Bananengel, gehackte Cranberries und Joghurteis		8,90 €