

FRÜHLINGS SPECIALS



VORSPEISEN

SPARGELSALAT   16,50 €
Erdbeeren | Schnittlauch |
Balsamico-Vinaigrette

SUPPE

SPARGELSUPPE  12,50 €
Spargel | Kresse

ZWISCHENGANG

SPARGEL-BÄRLAUCH-
RISOTTO  20,00 €
Grüner & weißer Spargel |
Belper Knolle | Parmesan

HAUPTSPEISEN

½ PFUND
SPARGEL  23,00 €
Junge Kartoffeln | Butter oder
Hollandaise
+ Roher & gekochter Schinken 6,00 €
+ Wiener Schnitzel 80 g 10,00 €
+ Gebratener Loup de Mer 11,00 €

DESSERT

ERDBEEREN
ROMANOW 11,50 €
Vanille | Baiser



Vegetarische Gerichte.



Vegane Gerichte ausschließlich
aus Pflanzen zubereitet.





Für Allergene und glutenfreie
Speisen wende dich bitte an
unser Servicepersonal.


SPRING SPECIALS



STARTERS

ASPARAGUS
SALAD   €16.50
Strawberries | Chives |
Balsamic vinaigrette


SOUP

ASPARAGUS
SOUP  €12.50
Asparagus | Garden cress

INTERMEDIATE

ASPARAGUS RISOTTO WITH
WILD GARLIC  €20.00
Green and white asparagus |
Belper Knolle | Parmesan cheese

MAIN COURSE

½ POUND
ASPARAGUS  €23.00
New potatoes | Butter or
Hollandaise sauce
+ Cured and cooked ham €6.00
+ Wiener Schnitzel 80 g €10.00
+ Sautéed Loup de Mer €11.00

DESSERT

STRAWBERRIES
ROMANOW €11.50
Vanilla | Meringue



Vegetarian dishes.



Vegan dishes, prepared exclusively
from plants.



For allergens and gluten-free meals,
please contact our service staff.