

Vorspeisen

Marinierter Stangenspargel
Carpaccio vom Dry Age Rinderfilet
an hausgemachtem Rhabarberketchup
Gemischte, hausgemachte Anti-Pasti
Tartar vom Serranoschinken mit marinierten Erdbeeren
Hausgeräucherter Lachs auf Kräuterreibekuchen und Creme Fraiche

„Panzanella“

Italienischer Brotsalat mit Croutons, Cocktailtomaten, Paprika und Ruccola

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb
in Butterschmalz gebraten, dazu Bratkartoffeln und frischer,
saarländischer Stangenspargel

oder

Filet vom Rind
kross und zart Rosa gebraten
auf Ratatouilligemüse und gerösteten Kartoffelchen

oder

Spargelrisotto
mit frittierter Aubergine und Bärlauchdipp

Dessert

Hausgemachte Mousse von weißer Schokolade
Tiramisu im Weckglas

Frische marinierte Erdbeeren aus dem Saarland

Hierzu empfiehlt Lars Leistenschneider folgenden Wein:

„Green“ Weingut Schönlaub / Pfalz
und
Primitivo Salento "Patu" / Tenuta Giustini / Italien