

ConventGarten Saisonkarte

Taglich von 12:00 bis 14:00 und von 18:00 bis 22:00 Uhr

Aperitif

Vilarnau Cava Rose 0,1 l 4,90
frisch, spritzig, duftet nach Johannisbeere
Kirsche und Erdbeere

Sunrise
Maracujanektar, Ginger Ale
und Grenadine 0,2 l 4,90
- alkoholfrei -

Suppen

Buser Krabbensuppe mit Dillsahne 7,90

Spargelcremesuppe mit Fleischklobchen
und Mandelsahne 6,90

Vorspeisen

Fruhlingssalat mit Himbeervinaigrette
Gemusepirellis und Saaten
dazu wahlweise
- gratinierter Ziegenkase (als Hauptgericht 15,90) 8,90
- gebeizter Lachs (als Hauptgericht 15,90) 8,90
- Steakstreifen (als Hauptgericht 16,90) 9,90

Spargelrisotto von grunem und weißem Spargel
mit gebratenen Garnelen 14,90

Spargelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola
Raucherforelle und Forellenkaviar 13,90

Hauptgerichte

Weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln dazu wahlweise	24,90
- Holsteiner Katenschinken	28,90
- Schnitzel vom Holsteiner Schwein	27,90
- gebratenes Lachsfilet	27,90
Gebratenes Zanderfilet auf weißem Spargelragout mit Petersilienkartoffeln	26,90
Maispoulardenbrust im Schinkenmantel mit Stangenspargel und Rosmarinkartoffeln	26,90
Lammhüfte mit Tomate und Schafskäse überbacken an grünem Spargel und Bärlauch-Gnocchi	28,90
Linsencurry mit grünem und weißem Spargel -vegan-	18,90

Desserts

„Despresso“ Starker Espresso und süße Nascherei	4,90
Eine Kugel Vanilleeiscrème mit Hirschrudel (35% Alkohol – 2 cl)	5,90
Limettenparfait mit Erdbeeren und Crème Brûlée	7,90
Rhabarber mit griechischem Joghurt, Honig und Walnüssen	8,90
Rhabarber Trifle	7,90