

**H&A SPEISEKARTE**

25.05.2022

**APERITIF-EMPFEHLUNG**

---

Himbeer-Rhabarber-Prosecco (Glas 0,1l) 6.00

**SUPPE**

---

Spargel-Bärlauchcrèmesuppe mit Riesengarnelen 9.80

Gurkenkaltsole mit Räucherlachs und Büsumer-Krabben 8.00

**HAUPTGERICHTE**

---

Tagliatelle in Rahmsauce mit schwarzem Trüffel (vegetarisch) 19.80

**Frischer weißer Stangenspargel aus der Region (Spixhof Dormagen)**

mit neuen Kartoffeln und zerlassener Butter oder Sauce Béarnaise (vegetarisch) 21.00

wahlweise mit Lachsfilet 31.50

oder Medaillon vom Txogitxu Rinderfilet 39.50

Argentinisches Rumpsteak mit Edelpilzen, Anna-Kartoffel und Rotweinjus 28.00

**DESSERTS**

---

Zweierlei von der Valrhona Schokolade 9.20

mit Rhabarber und Vanilleeis

Zitronengras-Crème brûlée 9.20

mit Mangoragout und Himbeersorbet

Kleine Käseauswahl mit Birnenchutney 13.50

Kleine Käseauswahl &amp; Dessertwein mit Birnenchutney 25.00

inkl. 1 Glas (5 cl) 2017 Dr. Loosen, Riesling Beerenauslese, Mosel

H&A SPEISEKARTE

25.05.2022

**KLEINE KÖSTLICHKEITEN**

---

**Burrata** *(vegetarisch)*

mit Eifeler Tomaten und Brunnenkresse

**Salat Nicoise**

mit gebratenem Thunfisch, Artischocke, Bohnen und Wachtelei

**Frischer weißer Stangenspargel** *(vegetarisch)*

mit Kräutervinaigrette, gehacktem Ei und Butter-Crôutons  
- und Riesengarnelen (optional)

**Roulade vom Kikok-Hähnchen**

mit Kartoffelcrème und Frühlingsgemüse

**Tagliatelle** *(vegetarisch)*

in Rahmsauce mit schwarzem Trüffel

**Bärlauch-Gnocchi**

mit wildem Brokkoli *(vegan)*  
oder zusätzlich mit mariniertem Büffelmozzarella (vegetarisch)

**Rinderfiletspitzen**

mit Spargelrisotto

**Filet von der Lotte und Jakobsmuschel**

auf Baby-Spinat mit Bärlauch-Gnocchi und Beurre Blanc

Kombinieren Sie unsere kleinen Köstlichkeiten auch als Menü:

2 kleine Köstlichkeiten = 27.00 € + 1 Dessert = 34.50 €

3 kleine Köstlichkeiten = 37.50 € + 1 Dessert = 45.00 €