

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 & 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-Crôtons
- 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 €