



BEELITZER SPARGEL

VORSPEISEN

CREMA DI ASPARAGI^G

Spargelcremesuppe

10,50 €

INSALATA PRIMAVERILE^{B, G, H}

grün-weißer-Beelitzer Spargelsalat mit Flusskrebse, Erdbeeren und Mandeln, in einer Parmesanschale serviert

16,50 €

CREPELLE ALLE ERBE^{A, H, 12}

Kräuter-Crêpes gefüllt mit Kochschinken und grünem und weißem Beelitzer Spargel, verfeinert mit Mandeln und Balsamico-Creme

18,50 €

HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE PRIMAVERA^{A, G}

Bandnudeln mit Beelitzer Spargel, Cherrytomaten, Gorgonzola und Frühlingszwiebeln

19,50 €

RISOTTO CON ASPARAGI E GAMBERI^B

Risotto mit Beelitzer Spargel, Garnelen und Safran

22,50 €

ASPARAGI E CRUDO^{C, G}

Beelitzer Spargel mit San Daniele Schinken und Kartoffeln, serviert mit Sauce Hollandaise

26,50 €

MILANESE CON ASPARAGI^{A, C, G}

Kalbsschnitzel mit Beelitzer Spargel und Kartoffeln, dazu Sauce Hollandaise

39,50 €

EXTRAS

PORTION SAUCE HOLLANDAISE^{C, G} 5,50 €

PORTION SEMMELBUTTER^{C, G} 4,50 €

BEILAGENPORTION SPARGEL^{C, G} 10,50 €

TRÜFFELKARTE

VORSPEISEN

BRESAOLA TARTUFATA^G

Luftgetrockneter Rinderschinken mit Steinpilzen, schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

22,50 €

BATTUTA DI VITELLO^G

Kalbstatar mit schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

24,50 €

UOVO IN CAMICIA TARTUFATO^{A, C, G}

pochiertes Bio-Ei auf Asiago-Käse-Fondue, schwarzem Trüffel und Croûtons

19,50 €

HAUPTSPEISEN

FETTUCCINE AL TARTUFO NERO^A

Fettuccine mit schwarzem Trüffel

26,00 €

SOGLIOLA AL TARTUFO^{D, G}

Frische Nordsee-Seezunge in Butter gebraten mit frischem schwarzem Trüffel, serviert mit Tagesbeilage

49,50 €

TOURNEDOS DI VITELLO^{G, L}

Kalbsfilettournedos auf Parmesan-Trüffel-Creme und schwarzem Trüffel, dazu Kräuter-Risotto

42,50 €

PIZZA ORO NERO^{A, B, C, D, G}

mit Sauce Hollandaise, grünem und weißem Beelitzer Spargel, Garnelen, Kaviar, Burrata und frischem schwarzem Trüffel

25,50 €

FÜR DIE „MITTE“

Pommes frites^G

mit schwarzem Trüffel und Parmesan

12,00 €