

VEGAN

**Portion Beelitzer Spargel mit neuen Kartoffeln
und vegane Hollandaise** **18,50 EUR**

Fresh asparagus with potatoes and vegan hollandaise sauce
C,F

VEGETARISCH / *vegetarian:*

Bärlauchschaumsüppchen mit bunten Fäden **6,50 EUR**

Bear leek foam soup with colorful threads
A,D,E,F

**Linguine mit weißem und grünem Spargel an einer
pikanten Strauchtomatensauce dazu Parmesanflocken** **16,90 EUR**

*Linguine with white and green asparagus served in a
spicy tomato sauce and parmesan flakes*
B,D,F,I,K

Dessert / *Sweet:*

Mini Törtchen von der Himbeere mit Valrhona Schokolade **8,50 EUR**

Mini raspberry tartlet with Valrhona chocolate
A,B,D,F,K

Vorspeise / Starter:

Spargelschaumsüppchen mit Streifen vom Parmaschinken 6,50 EUR

Asparagus creme soup with slices of parma ham
D,E,F,I,K

**Frischer Frühlingssalat an Himbeeren Vinaigrette mit
gegrilltem Spargel und marinierten Erdbeeren** 13,50 EUR

*Fresh spring salad on raspberry vinaigrette with
grilled asparagus and marinated strawberries*
A,D,E,F,G,I,K

Hauptspeise / Main Course:

**Hausgemachte Pizza mit frischem Spargel, Parmaschinken,
Parmesanflocken und Rucola** 14,50 EUR

*Homemade Pizza with fresh asparagus, parma ham,
parmesan flakes and rocket salad*
A,B,D,E,F,I,K

**Gebratenes Rinderfilet an Rotweinjus
mit sautiertem Beelitzer Spargel und Kartoffel-Spargeltörtchen** 26,80 EUR

*Roasted fillet of beef on red wine sauce
with sautéed Beelitz style asparagus and potato-asparagus tartlet*
A,D,E,I,K

**Portion frischer Beelitzer Spargel
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,** 18,50 EUR

Fresh asparagus with sauce hollandaise or melted butter
A,B,C,D,F,H

Zusätzlich *Additionally:*

mit kleinem paniertem Kalbsschnitzel 9,80 EUR

with a small breaded escalope of veal

mit Portion Parmaschinken 9,00 EUR

with Parma ham

mit kleiner Portion gegrilltem Lachsfilet 9,80 EUR

with a small grilled salmon fillet