



asparagi beelitzimo

Empfehlungen der Küche zur Spargelzeit

VORSPEISEN & MEHR €

- Crema di Asparagi** 10,50
Spargelcremesuppe mit Scampi
- Asparagi Gratinati** 16,50
gratinierter Spargel in Parmaschinken mit Büffel-Mozzarella und Cherrytomaten
- Salmone su Letto di Barbabietola Rossa** 19,50
hausgebeizter Lachs mit Sesam auf Rote Bete-Bett,
an Zitrone, Seegras und Spargel
- Tagliolini al Tartufo** 11,50
hausgemachte dünne Bandnudeln mit frischen Trüffeln
im Parmesanlaib geschwenkt und mit Kirschwasser flambiert
als Hauptgericht 19,50
- Antipasto Nuova Italia** 26,50
hausgebeizter Lachs mit Sesam auf Rote Bete-Bett an Zitrone und Seegras,
dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern,
gratinierter Spargel in Parmaschinken mit Mozzarella

HAUPTGERICHTE

- Paillard di Vitello alla Griglia** 22,50
dünn geschnittener, gegrillter Kalbsrücken, mit Spargel
und Sauce Béarnaise und kleinen Kartoffeln
- Carré d'Agnello alla Griglia** 22,50
Lammkarree vom Grill serviert mit Nudeln, gefüllt mit Lamm und Kräutern
und frischem Spargel und Buttersauce
- Milanese con Asparagi** 22,50
fein paniertes Kalbsrücken mit Spargel,
kleinen Kartoffeln und Sauce Hollandaise
- Black Angus Entrecôte alla Griglia con Asparagi** 32,50
nordamerikanisches schön marmoriertes Black Angus Entrecôte
vom Grill, serviert mit Spargel und kleinen Kartoffeln
- Sogliola al Burro e Salvia** 32,50
Seezunge in Butter gebraten mit Salbei, Spargel und kleinen Kartoffeln

DOLCE

- Mascarpone con Fragole** 10,00
Mascarponecreme mit Erdbeeren