



ESPECIALIDADES DE ESPÁRRAGOS



BURSHIK'S Vermouth "Wiener Klassik" – € 5,-

Un aperitivo fino y ligero, perfecto para comenzar la temporada de espárragos.

Menú con sopa y postre – € 19,90 o Menú con sopa o postre – € 17,90

Crema de espárragos – suave, cremosa, con un delicado toque de nata

Caldo de ternera – claro, intenso, con bolita de sémola

Menú 1 – Palatschinken Cordon Bleu de Espárragos

Dos palatschinken rellenos de espárragos blancos y verdes, gratinados con jamón y queso Gouda. Acompañados de una fresca ensalada verde.

Menú 2 – Palatschinken Vieneses con Espárragos

Espárragos de Marchfeld envueltos en panceta, enrollados en dos palatschinken, gratinados con pesto de albahaca y servidos en sartén. Con una ensalada verde crujiente.

Menú 3 – Palatschinken de Primavera

Dos palatschinken rellenos de espárragos verdes de Marchfeld, jamón sauna y queso. Rebozados y fritos hasta dorar, servidos con una fina salsa tártara.

Menú 4 – Wiener Schnitzel con Espárragos

Clásico Wiener Schnitzel de cerdo, acompañado de espárragos frescos de Marchfeld, salsa tártara y patatas al perejil.

Menú 5 – Puntas de Espárragos de Marchfeld

Tiernos espárragos verdes de Marchfeld salteados con piñones, servidos con patatas al perejil y una fresca ensalada verde. Un plato ligero y primaveral.

Postres en vaso

Crema de requesón con fresas – afrutada, ligera y maravillosamente fresca

Crema de mascarpone con moka y ron – cremosa, aromática, con bizcocho

Grüner Veltliner Landwein 1/8 – € 3,20

Un vino sincero y ligado a la naturaleza – perfecto para la temporada de espárragos.