



SPÉCIALITÉS AUX ASPERGES



Vermouth BURSCHIK'S "Wiener Klassik" – 5 €

Un début fin et léger, qui s'accorde merveilleusement avec la saison des asperges.

Menu avec soupe & dessert – 19,90 € ou Menu avec soupe ou dessert – 17,90 €

Crème d'asperges – douce, onctueuse, avec un léger nuage de crème

Bouillon de bœuf – clair, corsé, avec une quenelle de semoule

Menu 1 – Palatschinken Cordon Bleu aux Asperges

Deux palatschinken garnis d'asperges blanches et vertes, gratinés avec jambon et Gouda. Servis avec une salade verte fraîche.

Menu 2 – Palatschinken Viennois aux Asperges

Asperges du Marchfeld enrobées de lard, roulées dans deux palatschinken, gratinées au pesto de basilic et servies dans la poêle. Avec une salade verte croquante.

Menu 3 – Palatschinken de Printemps

Deux palatschinken garnis d'asperges vertes du Marchfeld, de jambon sauna et de fromage. Panés et dorés, servis avec une fine sauce tartare.

Menu 4 – Wiener Schnitzel aux Asperges

Classique Wiener Schnitzel de porc, accompagné d'asperges fraîches du Marchfeld, de sauce tartare et de pommes de terre au persil.

Menu 5 – Pointes d'Asperges du Marchfeld

Asperges vertes du Marchfeld délicatement poêlées avec pignons de pin, servies avec pommes de terre au persil et une salade verte fraîche. Un plat léger et printanier.

Desserts en verrine

Crème au fromage blanc et fraises – fruitée, légère, merveilleusement fraîche

Crème mascarpone moka-rhum – crémeuse, aromatique, avec biscuit

Grüner Veltliner vin de pays 1/8 – 3,20 €

Un vin sincère, proche de la nature – parfait pour la saison des asperges.