

TAPAS | KLEINES ZUM TEILEN

CONFIERTE KNOBLAUCH-GARNELEN 7.90€
im Buttersud

2 STK. NIGIRI (SUSHI) 7.90€
mit Thunfisch & Aioli

BOQUERONES FRITOS 7.90€
(frittierte Sardellen) mit Aioli

SARDINEN MIT KRÄUTERÖL 7.90€
Mit Granatapfel & Salzzitrone

VEGAN PIMIENTO PICANTE EN TIRAS 7.90€
gebratene Rote Paprika mit Fleur de Sal

VEGAN DUETT VON SPANISCHEN OLIVEN 7.90€
Grüne Oliven mit Kern, schwarze Oliven ohne Kern

VEGAN SPARGEL SALAT 7.90€
Eferdinger grüner Spargel
gereifter Apfelbalsam vom Gölles | Kräuteröl

SUPPEN

VEGGIE SPARGEL CREMESUPPE 6.90€
Schnittlauch - Öl | Popcorn

HAUPTSPEISEN

**CORDON BLEU VOM
EFERDINGER SPARGEL**
Petersilienerdäpfel | Sour Cream Dip
Vorspeise € 15,90 Hauptspeise € 18,90

220G FLANK STEAK 29.90€
gegrillter Eferdinger Spargel | Sauce
Hollandaise | Petersilienerdäpfel

VEGGIE SPARGEL HOLLANDAISE 15.90€
Eferdinger weißer Spargel
Petersilienerdäpfel | Sauce Hollandaise

dazu Topping:
+ pulled Lachsfilet € 7,90
+ Prosciutto di Parma € 6,00
+ gegrillte Rinderfiletstreifen € 8,90

PASTA CAPELLINI 18.90€
grüner Eferdinger Spargel | Rahmsauce | Garnelen

GEGRILLTES SAIBLINGSFILET 24.90€
cremiges Spargelrisotto | Babyspinat
Granatapfel | Basilikum Pesto

ALS BEILAGE

VEGGIE GEGRILLTER EFERDINGER SPARGEL 5.90€
grüner & weißer Spargel

DESSERT

VEGGIE CRÉME BRÛLÉE 9.60€
Kokossorbet mit frischen Beeren



Seasons
greetings