



Le Festival des Asperges

500g d'Asperges « cuisson minute à la vapeur » et Sauce Mousseline
500g freshly steamed asparagus with mousseline sauce
500g frisch gedämpfter Spargel mit Mousseline Sauce

Avec 100g de Jambon braisé <i>With 100g boiled ham with herbs / Mit 100g geschmortem Schinken</i>	26,60 €
Avec 100g de jambon de Parme traditionnel 18 mois <i>With 100g Parma ham / Mit 100g Parmaschinken</i>	27,30 €
Avec 100g de jambon de Parme « Riserva » 24 mois <i>With 100g "Riserva" Parma ham / Mit 100g "Riserva" Parmaschinken</i>	30,80 €
Avec 100g de jambon de San Daniele 18 mois <i>With 100g San Daniele ham / Mit 100g San-Daniele-Schinken</i>	33,50 €
Avec 80g de saumon fumé artisanal <i>With 80g smoked salmon / Mit 80g geräuchertem Lachs</i>	31,50 €

Les Suggestions du Chef

Crème veloutée d'asperges <i>Asparagus cream soup / Spargel-Creme-Suppe</i>	10,20 €
Les panciotti (raviolis frais faits maison) à la ricotta et aux 2 asperges <i>Freshly homemade raviolis with ricotta and asparagus Frische hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Spargel</i>	22,60 €
Steak de thon aux graines de sésame et asperges vertes, vinaigrette tiède au balsamique <i>Tuna fish steak "Semi-cooked" with sesame seeds, green asparagus and tepid balsamic dressing Thunfischsteak „Halbgar“ mit Sesamkörner, grünem Spargel und lauwarmer Balsamico-Sauce</i>	34,90 €
Risotto au ½ homard et pointes d'asperges vertes <i>Risotto with lobster and green asparagus Risotto mit Hummer und grüner Spargel</i>	36,90 €
« Pizza con asparagi e salsiccia » <i>Tomato, mozzarella, asperges blanches et vertes et saucisse fraîche faite maison Tomatoes, mozzarella, green and white asparagus and freshly homemade sausage Tomaten, Mozzarella, grüner und weisser Spargel und frische hausgemachte Wurst</i>	17,40 €