



## **Herzlich Willkommen, zu „Opa Theo kocht“**

**am 11. Juni 2026**

Noch 2 Wochen, dann endet die diesjährige Spargelsaison, - daher nehme ich das zum Anlass dieses Opa Theo kocht Menü ganz in den Focus dieses edlen Gemüses zu stellen.

### **„Hommage an den Spargel“** **Menü**

Wir beginnen wie immer mit kleinen Köstlichkeiten als Überraschung für die nachfolgende Menüfolge

\*\*\*

Als ersten Gang servieren wir Ihnen ein Duett von weißem und grünem Spargel auf Rindercarpaccio

\*\*\*

Danach eine andalusische Gazpacho mit gegrilltem Pulpo als Einlage und Tempura vom Spargel

\*\*\*

Den frischen Flusszander begleitet ein Kräuterflädle auf Spargelragout mit Rotwein-Buttersoße

\*\*\*

Als kleine Erfrischung gibts ein Passionsfruchtsorbet mit Winzersekt aufgegossen

\*\*\*

Damit genug vom Spargel,- als Hauptgang servieren wir Ihnen ein Duo von Land und Meer,- ein Kalbsfiletmedaillon mit Jakobsmuschel und Garnele auf Süßkartoffelpürree mit Sc. Choron und Kalbsjus

\*\*\*

Den süßen Abschluss bildet eine Trilogie von Frischen Erdbeeren mit Orangentuiles

Preis p.P. 89,- ohne Getränke