

**SPARGELZEIT IM AMICI
MIT FRISCHEM SPARGEL
AUS BRUCHSAL**

Spargelcremesuppe mit Garnelen

6,20 €

**Grün-weißer Spargel
mit Schrimps an Dilldressing**

13,80 €

**Weißer Spargel mit gekochtem Schinken
dazu Kräuterflädle oder neue Kartoffeln mit zerlassener
Butter oder Sauce Hollandaise**

15,50 €

**Portion Bruchsaler Spargel
mit neuen Kartoffeln oder Kräuterflädle
dazu wahlweise mit:**

**Rinderfilet 180g
34,00 €**

**Kalbssteak
29,00 €**

**Lachssteak
26,50 €**

Holundermousse mit Frischen Erdbeeren

6,80 Euro

SUPPEN

**Spinatcremesuppe
mit Nokken von getrockneten Tomaten
und Parmesan**

6,50 €

**Kokos-Hühner-Suppe
mit frischem Koriander
und Zitronengras**

7,50 €

VORSPEISEN

**Auberginen-Cordon Bleu
gefüllt mit Mozzarella, Paprikaconfit
dazu Cazpacho-Sorbet**

11,60 €

**Gebratene Blutwurst und Jakobsmuschel
mit karamelierten Äpfeln dazu Kartoffeln**

13,80 €

**Rinder-Carpaccio
mit Cajun-Spicy-Marinade,
dazu Manchegokäse und Rucolasalat**

15,80 €

SALATE

**Romanasalat mit Knoblauch-Brotcroutons
und geröstetem Speck an Parmesandressing**

11,50 €

**Büffelmozzarella auf Strauchtomaten-Carpaccio
und Basilikum-Pesto**

12,50 €

**Bunte Blattsalate mit Gurke,
Kirschtomaten, Paprika und gebratener
Putenbrust an Balsamicodressing**

13,50 €

**Exotischer Salat mit Mango, Papaya und
verschiedenen Blattsalaten dazu gebratene Sesam-Gambas**

14,80 €

PASTA

Ravioli gefüllt mit Limonen-Ricotta an Bärlauchbutter

13,80 €

**Casarecce mit Rindfleischragout
dazu Pastinaken an Pommery-Senf-Sauce**

14,80 €

Pappardelle mit Garnelen und Chorizzo im Rucolabett

16,40 €

FISCH

**Gegrilltes Seeteufelmedaillon
auf Blattspinat dazu Macadamia-Kartoffeln**

18,90 €

**Gedämpftes Heilbuttfilet
im Orangen-Fenchel-Sud mit Basmati Reis**

24,80 €

**Riesengarnelen auf Safranrisotto
an Paprika-Vanille-Creme dazu Zuckerschoten**

26,50 €

FLEISCH

**Kalbssteak in einer Zitronen-Thymian Panade
mit breiten Bohnen dazu Tagliatelle an Schalottenbutter**

24,60 €

**Rosa gebratenes Lammkarree mit Chili-Kirschtomaten
und Kräutergnocchis an Honigjus**

26,50 €

**Gebratenes Rinderfilet
mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln**

180 Gramm - 25,80 €

250 Gramm - 32,50 €

DESSERT

**Crème Brûlée von der Tonkabohne
mit Heidelbeer-Ragout und Cappuccino-Schaum**

5,90 €

**Hausgemachter Schokoladenkuchen
mit marinierten Safran-Orangen**

6,80 €

»Tartufo Bianco« auf Schattenmorellen

7,20 €

KÄSE

**Französische Käsevariation
mit Feigen-Senf-Chutney**

12,50 €

Italienische Oliven

2,50 €

**Hausgemachte
Avocadocreme**

2,50 €