

Großes Spargelmenü im Hotel Monika
ab 2 Personen
59,-€ pro Person

Gruß aus der Küche
Hors-d'oeuvres

Geräuchertes Entencarpaccio
mit grünem Spargelsalat und Parmesan
Smoked duck-breast
with french asparagus salad and Parmesan

Gebratener Spargel auf Kartoffel-Rösti
mit scharfer Jacobsmuschel
Roasted asparagus at potato cakes
with hot scallops

Geeister „Hugo“
Sherbet from „Aperol Hugo“

Büttelborner Stangenspargel
mit 3erlei Filets
Rind-Lamm-Schwein
Asparagus with mixed grill fillets

Panna-cotta
mit Erdbeer- Minzesalat
Vanilla cream with strawberry

Vorspeisen

- Salat von weißem und grünem Spargel 8,-
Salad from white and french asparagus
- Grünes Spargelmousse im geräucherten 11,-
Heilbutt-Lachsmantel an Blattsalaten
Mousse from green asparagus at smoked cout of fish at green salad
- Geräuchertes Entencarpaccio mit grünem 13,-
Spargelsalat und Balsamicocreme
Smoked dug-breast with french asparagus salad and balsamico
- Salat von weißem und grünem Spargel 14,-
mit gebratenem Kaninchenrücken
Salad from white and french asparagus with roasted rabbit
- Variation von Spargelleckereien 15,-
Variety of asparagus

Zwischengerichte

- Spargelragout mit jungen Erbsen ,gefüllten Morcheln 15,-
und gebratenem Kaninchenrücken
Asparagus ragoût with young green peas , stuffed morels
and roasted saddle of rabbit
- Gebratener Spargel auf Kartoffel-Rösti 15,-
mit scharfer Jacobsmuschel
Roasted asparagus at potato cakes with hot scallops

Suppen

- Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl 5,-
Cream of asparagus soup with Bärlauch oil
- Spargel - Bärlauchsüppchen mit Crevetten 6,-
Asparagus - Bärlauch soup with shrimps
- Klare Spargelbrühe mit gefüllten Morcheln 7,-
Clear asparagus soup with stuffed morels

500gr Büttelborner Stangenspargel

mit neuen Kartoffeln
Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter

Asparagus with new potatoes sauce hollandaise or melted butter

€ 17.-

dazu servieren wir :

<i>Variation von Edelschinken</i> Variety from ham	7,-
<i>Schweineschnitzel</i> Escalope of pork	8,-
<i>Schweinefilet</i> Fillet of pork	9,-
<i>Norwegerlachs</i> Salmon	9,-
<i>Kalbsschnitzel</i> Escalope of veal	10,-
<i>Rinderfilet</i> Fillet of beef	14,-
<i>Steinbuttfilet</i> Fillet of turbot	14,-

Spargelgerichte

<i>Flammkuchen mit grünem + weißem Spargel</i> French pizza with green + white asparagus	13,-
<i>Bündner Spargelgericht</i> Asparagus with bacon and rubbed cheese gratinated	23,-
<i>Spargelgemüse mit Kalbsschnitzel</i> Asparagus tips in cream with escalope of veal	24,-
<i>Stangenspargel mit Lachsstreifen in Bärlauchsoße gratiniert</i> Asparagus with shredded salmon and garlic sauce gratinated	25,-
<i>Stangenspargel mit Rinderfiletspitzen in Pfefferrahmsoße</i> Asparagus with shredded fillet of beef and pepper sauce	28,-

Zu allen Gerichten servieren wir neue Kartoffeln
Too all dish`s to serve we new potatoes

Vorspeisen

<i>Cesarsalat in Bärlauchdressing mit Kirschtomaten, Kräutercroutons und Parmesan</i>	8,50
<i>Cesar salad in garlic dressing with tomatoe, herb - croutons and parmesan (cheese)</i>	
<i>Parmaschinken mit Honigmelone</i>	11,-
<i>Parma ham with honey-melone</i>	
<i>Vitello-tonnato mit Salatbouquet</i>	12,-
<i>Vitello-tonnato with salad in season</i>	

Suppen

<i>Kartoffel-Lauchsuppe mit Kracherle</i>	5,-
<i>Potato -leek soup with croutons</i>	
<i>Klare Tafelspitzbrühe mit Flädle</i>	5,-
<i>Bouillon with shredded pancake</i>	
<i>Karotten-Ingwersüppchen mit Sesamöl</i>	5,-
<i>Carrots -ginger cream soup with sesam oil</i>	

Fischgerichte

<i>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Salat</i>	19,-
<i>Roasted pike-perch fillet in almond butter with boiled potatoes and salad</i>	
<i>Seeteufelmedaillons auf Ratatouillegemüse mit gratinierten Kartoffeln</i>	25,-
<i>Angler-fish medallions with ratatouille and potato gratin</i>	
<i>Steinbutt und Lachsfilet auf Frühlingslauch mit Morcheln in Rieslingsoße, hausgemachte Nudeln</i>	26,-
<i>Turbot and salmon with leek in Riesling sauce, home-made noodles</i>	

Hauptgerichte

- Truthahnsteak in Kräuter-Käsesoße* 14,-
mit Kroketten und Salat vom Buffet
Turkey steak with herb-cheese-sauce with croquette and salad from buffet
- Kalbstafelspitz mit Frankfurter grüner Soße* 15,-
Salzkartoffeln und Salat vom Buffet
Prime boiled veal with herb sauce , potatoes and salad from buffet
- Kalbschnitzel (vom Kalbsrücken) paniert,* 19,50
mit Pommes-frites und Salat vom Buffet
Escalope of veal crumbed, with french fried -potatoes and salad from buffet
- Maishähnchenbrust auf hausgemachten Nudeln* 21,-
in Schnittlauchrahm und Mandelbroccoli
Breast of chicken in cream sauce with home-made noodles and almondbroccoli
- Saltimbocca (vom Kalbsrücken) alla Romana* 22,-
mit tomatisierten Kartoffelplätzchen und Gemüse
Saltimbocca (from saddle of veal) alla Romana with potato bisquit and vegetable
- Lammfilet auf Ratatouillegemüse in Thymianjus* 25,-
mit gratinierten Kartoffeln
Lamb noisettes with ratatouille in thyme sauce and gratinated potato
- Rinderfilet in Pfefferrahmsoße* 28,-
mit Kroketten und Salat vom Buffet
Fillet of beef in pepper-sauce with croquette and salad from buffet

Hausgemachte Dessertspezialitäten

Mango -Sorbet mit Aperol Mango -sherbet with Aperol	5,50€
Panna-Cotta mit Himbeer-Kaviar Vanilla cream with raspberry -caviar	6,- €
Limonen-Topfencreme auf Rhabarber- kompott Lemon - cheese cream with rhubarb stewed fruit compote	6,-€
Belgische Waffeln mit Vanilleeis und Schlagsahne Waffles with vanilla ice-cream and whipped cream	6,-€

Hausgemachte Dessertspezialitäten

Schwarzwälder-Kirschparfait im Weck 7,- €
mit beschwipsten Kirschen
Black Forest kirsch parfait with cherries in rum

Kokosnuss-Stracciatellaparfait 7,- €
mit Ananas-chips und Granatapfelkernen
Coconut -Stracciatella -parfait
with pineapple -chips and pomegranate

Kaffeespezialitäten

Cafe Creme	2,-
Doppelter Espresso	3,50
Milchkaffee	2,50
Cappuccino	2,40
Espresso	2,10
Latte macchiato	2,60