

## H&A Classics

ab dem 17. Mai 2018

### Aperitif Empfehlung

---

Erdbeer-Rhabarber Prosecco (Glas 0,1l) 5.50

### Vorspeisen

(kleine Portion) reguläre Portion

Spargelcrèmesuppe	(5.00)	7.50
Riesengarnelen mit Rucolasalat, gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan und zweierlei Pesto	(11.50)	16.50
Wildkräutersalat mit Eifeler Ziegenkäse, Paprikamarmelade und schwarzem Knoblauch		14.00
Zweierlei Pulpo mit mariniertem Fenchelsalat und Avocadocrème	(11.50)	16.50
Carpaccio von Wagyu-Rind mit Spargel und Trüffel		16.00

### Hauptspeisen

(kleine Portion) reguläre Portion

#### Pasta & Vegetarisch

Tagliatelle in Rahmsauce mit Italienischem schwarzen Trüffel	(12.50)	19.50
Brunnenkresse-Risotto mit Kräutersalat und mariniertem Mozzarella	(11.50)	17.50

#### Fisch & Fleisch

Filet vom Kabeljau mit grünem Spargel, Harissa-Kartoffelpüree und Beurre Blanc		24.50
Argentinisches Rumpsteak mit Bohngemüse, Kartoffelgratin, Café de Paris-Butter und Rotwein-Schalottenjus		26.00
Kikok-Hähnchenroulade mit Bratkartoffelcrème, Spargelbrokkoli und Madeirajus		23.50
Zweierlei vom Lamm (gebratene Hüfte und geschmorte Schulter) auf Peperonata und Bärlauchgnocchi		24.50

### Desserts

---

Zitronengras-Panna cotta mit Mangoragout und Himbeereis		8.50
Kleine Crème brûlée mit Müsli-Eis		8.00
Dreierlei Sorbet mit marinierten Erdbeeren und Crumble		8.50
Pochierter Rhabarber mit Pistazienbaiser, Griechischem Joghurt und Rieslingsorbet		8.50
Europäische Delikatess-Käseauswahl mit eingelegter Birne und Gewürz-Cracker		12.50