



VESPER'S

RESTAURANT & BAR

Wir begrüßen Sie ganz herzlich im
Vesper's Restaurant.

Der Frühling ist endlich da und lockt mit seinen
ersten wärmenden Sonnenstrahlen.

Unser Küchen Team freut sich, Ihnen
handverlesene und liebevoll kreierte Gerichte
präsentieren zu dürfen.

Genießen Sie erntefrischen Spargel,
köstliche Früchte und prickelnde Getränke
auf unserer sonnigen Terrasse oder in unserem
gemütlichen Restaurant.

Ihr Vesper's Team

Weinaromen

Dr. Koehler | Mosaik Sauvignon Blanc, trocken

prägnant mineralischer Körper mit hoher Balance & großer Länge, zarter Duft von Stachelbeere & Cassis

0,2 8,9

0,75 29

Tenuta Roveglia | Lugana Limne DOC

deutliche Aromen von weißer Blüte & grünem Apfel, feine, erfrischende Säure, kraftvoll & zugleich finessenreich

0,2 10,5

0,75 39

Schloss Schönborn | Pink Spätburgunder Rosé, trocken

leicht bonbonartige Himbeernase, spritzig & erfrischend, wunderbarer Spätburgunder Rosé mit Gehalt & erstaunlicher Fülle

0,2 9,9

0,75 31

Martinez Bujanda | Candidato Tempranillo Barrique

schöne Vanillenote, Aromen von roten Beeren & Zedernholz, eleganter Abgang, dreimonatige Barrique reife

0,2 7,6

0,75 29

Prolog

Kartoffel-Spinatsuppe -v- Rührei Espuma	12
Spargelcrèmesuppe -vegan- wahlweise mit Räucherlachs Wan Tan	10 13,5
Burrata -v- Spinatsalat Rhabarber Pickles Rhabarber Vinaigrette	16
Carpaccio vom Lachs Bärlauch-Panna Cotta Gartenkresse	18,5

Hauptteil

Ravioli -v-	21
gefüllt mit Spargel-Ricotta Spargel Tomatenpesto	
Maishähnchenbrust	27
Pistazien-Risotto grüner Spargel	
Seeteufel	33,5
schwarze Oliven Artischocken Spargel Kartoffel Blini	
Pulled Beef Burger	27
Gurken Relish gebackene Zwiebelringe Senf Dip Schmorzwiebeln Fritten	

Unsere Klassiker

Rumpsteak (200g Rohgewicht)	33
Steakhouse Fries Grillgemüse Sour Cream Jus	
Wiener Schnitzel	29,9
Bratkartoffel, Speck & Zwiebel Hausgemachter Gurkensalat Zitrone	
Salat der Jahreszeit	13
*Vinaigrette oder Joghurt-Dressing	
mit Rinderstreifen*	20,9
mit Putenstreifen*, Natur gebraten & gewürzt	18,9
mit Putenstreifen „Asia Style“	18,9

Spargel

Portion Stangenspargel (300g Rohgewicht)	20,9
Neue Kartoffeln hausgemachte Hollandaise oder geklärte Butter	

Dazu:

Rumpsteak (200g Rohgewicht)	+22
Wiener Schnitzel	+16
Westf. Landschinken & Klosterschinken	+12
Zanderfilet	+18

Zusatzportion Spargel	+15,5
-----------------------	-------

Spargelcrèmesuppe -v-	10
Spargeleinlage	

Epilog

Zitronenkuchen	13
Mascarpone Basilikumsorbet	
Schokoladenmousse	13
Passionsfruchteis Krokant	
Auswahl internationaler Käsesorten	19,5
Früchtebrot Feigensenf	
Sorbet & Eis	4,5
Hausgemacht, je Kugel	

-v- Vegetarisch

Alle Preise in Euro inkl. Service und derzeit gültiger gesetzlicher Mehrwertsteuer
Unser Team informiert Sie gern über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die
Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.