



VESPER'S

RESTAURANT & BAR

VORSPEISEN

GURKEN-SAUERRAHM KALTSCHALE GERÄUCHERTER LACHS	13
KRAFTBRÜHE VOM SHIITAKE-PILZ FRÜHLINGSLAUCH WACHTELEI	14
GERÄUCHERTER RICOTTA WASSERMELONE RUCOLA BASILIKUMEIS -v-	17
CARPACCIO VOM LACHS AVOCADO WILDKRÄUTER JUZU VINAIGRETTE	20

UNSERE KLASSIKER

SALAT DER JAHRESZEIT VINAIGRETTE ODER JOGHURTDRESSING	13
SALAT DER JAHRESZEIT VINAIGRETTE ODER JOGHURTDRESSING RINDERSTREIFEN	22
SALAT DER JAHRESZEIT VINAIGRETTE ODER JOGHURTDRESSING PUTENSTREIFEN NATUR ODER ASIAN STYLE	19
RUMPSTEAK (200 GRAMM) STEAKHOUSE FRIES GRILLGEMÜSE SOUR CREAM JUS	35
WIENER SCHNITZEL BRATKARTOFFELN SPECK & ZWIEBEL GURKEN Salat ZITRONE	32
BEEF BURGER GEGRILLTE ANANAS HALLOUMI LIMETTEN-JALAPENO-DIP FRITTEN	30

ZWISCHEN 17:00 UND 17:30 UHR HAT DAS KÜCHENTEAM EINE KREATIVE PAUSE.

ALLE PREISE IN EURO INKL. SERVICE UND DERZEIT GÜLTIGER GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER



VESPER'S

RESTAURANT & BAR

HAUPTTEIL

MERGUEZ AUS RIND & LAMM KARTOFFEL-BOHNENSALAT KÖRNIGER SENF	26
MAISHÄHNCHENBRUST MAISCRÈME GEGRILLTER MAIS KARAMELLISIERTE SCHALOTTE	29
HAUSGEMACHTE PASTA PFIFFERLINGE FRÜHLINGSLAUCH -V-	25
KLEINE PORTION -V-	20
WOLFSBARSCHFILET FRAGOLA SARDA STANGENBROKKOLI	30
KALBSFILET ZITRONENRISOTTO PFIFFERLINGE	32

DESSERT | KÄSE

CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI VANILLE	10
PISTAZIE SCHOKOLADE KRÄUTERAPRIKOSEN	14
SORBET ODER EIS HAUSGEMACHT, JE KUGEL	4,5
AFFOGATO AL CAFFÈ ESPRESSO VANILLEEIS	8
AUSWAHL INTERNATIONALER KÄSESORTEN FRÜCHTEBROT FEIGENSENF	19,5

WEINEMPFEHLUNG

2023	KREBS SAUVIGNON BLANC, TROCKEN	44
	AROMATISCHER SAUVIGNON BLANC MIT LEBENDIGER SÄURE. TYPISCH SIND NOTEN VON STACHELBEERE, ZITRUS UND FRISCHEN KRÄUTERN.	
2024	RINGS FLEUR DE ROSE, TROCKEN	38
	EIN TROCKENER ROSÉ MIT EINER ELEGANTEN CUVÉE AUS CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC UND SPÄTBURGUNDER. FRISCH, FRUCHTIG MIT AROMEN VON ROTEN BEEREN UND FEINER WÜRZE.	

ZWISCHEN 17:00 UND 17:30 UHR HAT DAS KÜCHENTEAM EINE KREATIVE PAUSE.

ALLE PREISE IN EURO INKL. SERVICE UND DERZEIT GÜLTIGER GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER