



CAPITOL

C A F E B R A S S E R I E B A R

SAISONKÜCHE

Spargel-Currycremesuppe vegetarisch 6,50

Spargelcrèmesuppe mit Schalotten, frischen weißen und grünen Spargelstücken, Curry, Sahne, Gemüsefond und Butter-Semmelbrösel mit frischem Kerbel, dazu Hausbrot

Klare Spargelsuppe 6,50

Spargelessenz mit frischen weißen und grünen Spargelstücken, Mettbällchen, Eierstich und frischer Petersilie, dazu Hausbrot

Spargel Tartines 10,90

Frisches Krustensauerteigbrot, geröstet, mit Kräutercremefraiche, gebratenem grünen Spargel, Büffelmozzarella überbacken, Olivenöl, schwarzer Pfeffer, grünes Spargelpesto

Römersalat mit grünem Spargel und Ziegenkäse Crostinis 16,50

Römersalat, gebratener grüner Spargel, Erdbeeren, Pinienkerne, Ziegenfrischkäse, Basilikum, dazu Ziegenkäse – Crostinis mit Basilikumpesto und Ziegencamembert gratiniert

Hausmacher Spargel-Quiche vegetarisch 8,90

warm, dazu servieren wir bunte Blattsalate mit grünem Spargel, weißem Spargel, würzigem Sahne-Ei Guss, frischem Kerbel, Ziegenfrischkäse und Grana Padano D.O.P.

Gebackene Rucola-Süsskartoffelschnitten vegetarisch 11,50

dazu Crème fraiche Dip mit Kräutern, bunte Blattsalate mit Cashewkernen, Himbeerdressing und Hausbrot

Spargel Tempura 16,50

grüner Spargel und weißer Spargel in Teighülle knusprig gebacken, dazu grünes Spargelpesto mit Mandeln und Parmesan, Aioli-Dip, gemischter Blattsalat mit Honig-Orangen-Chili Dressing und Hausbrot

Frische ganze Dorade 17,90

aus dem Ofen mit Zitrone, Knobi und Rosmarin dazu Rosmarinkartoffeln, Aioli und gemischter Salat

NEU Himbeer-Rhabarber Bowle 5,90

Hausmacher Himbeer-Ingwer-Sirup, Rhabarberschorle, Prosecco, Soda, Eis, Minze

Vanilleeis mit Eierlikör und Mandelkrokant 7,50

2 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör, Mandelkrokant und frischen Erdbeeren

Pistazieneis mit Erdbeeren und Ananas 7,50

2 Kugeln Pistazieneis dazu frische Erdbeeren, Ananas und Mango mit Erdbeermark und Mandelkrokant