

Spargelzeit



Ob klassisch oder modern interpretiert - jedes Gericht auf unserer Spargelkarte steht für Qualität, Frische und echten Genuss. Wir laden Sie herzlich ein, diese besondere Saison mit uns zu erleben und sich von unseren Spargelkreationen verwöhnen zu lassen.

VORSPEISE

- Spargelsuppe mit Trüffelschaum** 9,50
Cremige Spargelsuppe trifft auf feinen Trüffelschaum - leicht, aromatisch und voller Frühlingsgefühl
- Spargeltartar trifft Gazpacho** 13,50
Spargel, Tomaten und Gurken fein abgestimmt mit Labeneh-Dressing, treffen auf ein erfrischendes Tomaten-Erdbeer-Gazpacho und knuspriges Falafel-Crumble
- Spargel-Salat** 13,00
Eingelegter Spargel, Orangelfilets, frische Erdbeeren, Lollo Rosso und Lollo Bianco Salat, Hausdressing.
+ Cremige Burrata - mild und frisch. 5,50
- Knuspriger Seitling** 10,00
Goldbraun gebratene Seitlinge mit einer Soja-Tahini-Sauce und einer frischen Limette
- Beef Tartar** 16,90
Fein geschnittenes Rindertartar, raffiniert abgeschmeckt, serviert mit Jalapeno-Kräuter-Coulis, zartem Onsen-Ei und eingelegtem Gemüse
- Tempura Garnelen** 16,90
Knusprige Black-Tiger-Garnelen im Tempurateig und Panko, begleitet von einer sanft-scharfen Sweet-Chilli-Rahmsauce
- Tomaten-Burrata-Salat** 14,90
Sonnengereifte bunte Tomaten treffen auf cremige Burrata, ergänzt durch rote Zwiebeln, Kapern und leichtes, hausgemachtes Dressing

Spargelzeit

HAUPTSPEISEN



Vangos halbes Pfund Spargel

16,90

Frischer Spargel, klassisch zubereitet, begleitet von einer Beurre Blanc, zarten Buttermilchkartoffeln und aromatischen Kräutern

Rohschinken	6,00
Lachs	10,00
Schnitzel Wiener Art	8,00
Rinderfilet 120g	21,00

Wildfang-Skrei aus Norwegen

34,90

auf geröstetem grünem Weizen (Freekeh), begleitet von gebratenem Spargel und aromatischem Rote-Beete-Fischfond

Garnelen mit Frühlingsspargel

29,00

Frühlingskomposition von Garnelen, weißem & grünem Spargel, Kirschtomaten und Bärlauchpesto

Vangos gefüllte Hähnchenbrust

31,90

Saftige Maishähnchenbrust, gefüllt mit getrockneten Tomaten, Trüffel und Gruyere, umhüllt von knusprigem Panko - dazu Kartoffelpüree, wilder Brokkoli und feine Dijonsauce

Vangos Rumpsteak 300g oder Rinderfilet 220g

44,00

Zartes Weiderind vom Grill, serviert mit Süßkartoffeln, Speckbohnen und einer vollmundigen Merlotsauce

Lachssteak

28,00

Saftiges Lachssteak, begleitet von Wasabipüree und wildem Brokkoli, abgerundet mit einer feinen Café-de-Paris-Sauce

Geschmorter Ochse

25,00

Langsam geschmortes Ochsenfleisch, butterzart und intensiv im Geschmack, mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln, Gemüse und kräftiger Jus

Meisterfleisch Schnitzel

21,00

Knusprig ausgebacken nach Wiener Art, serviert mit Bratkartoffeln, Salat und Sauce nach Wahl

Meisterfleisch trifft Vangos Garnelen 10,00

Spargelzeit

PASTA



Lachs-Tortellini

24,00

Zarte Tortellini, gefüllt mit cremigem Spinat-Ricotta, begleitet von saftig gegrilltem Lachs. Verfeinert mit einer samtigen Orangerahmsauce sowie feinen Feigen und frischen Orangenfilets

Tagliatelle Parmesan-Rahm

20,00

Cremige Tagliatelle in feiner Parmesansauce mit Kirschtomaten

Garnelen	9,00
Hähnchen	8,00
Lachs	8,00

VEGETARISCH

Veggie Burger

19,00

Saftiger Seitlings-Patty im Bröckchen, frischem Gemüse, Cheddar und BBQ-Sauce – serviert mit Pommes

Veganes Curry

19,00

Aromatisches Curry mit saisonalem Marktgemüse und Reismudeln

Garnelen	9,00
Hähnchen	8,00
Lachs	8,00

Vegan Style Kebabs

22,50

Ein saftig gewürzter pflanzlicher Kebab, serviert auf einem aromatischen Tomatenragout, begleitet von gerösteter Aubergine mit feinen Rauchnoten, abgerundet mit einer Soja-Tahini-Sauce

Spargelzeit

DESSERT



weiße Schokolade & Rhabarber

13,90

Zarte weiße Schokoladenmousse trifft auf frisches Rhabarberkompott, verfeinert mit knusprigem Buttercrumble und frischen Erdbeeren

Schokoladen Lava Cake

8,00

Warmer Schokoladenkuchen mit fließendem Kern, serviert mit cremigem Vanilleeis und fruchtiger Sauce

Dessert des Tages

5,90

Unser Service informiert Sie gerne über die aktuelle Auswahl



Schön, dass Sie unser Gast sind - wir wünschen Ihnen unvergessliche Genussmomente bei uns !

Ihr Vangos-Team