

HANGAR 24

BAR & RESTAURANT

Spargel

SPARGELSÜPPCHEN^G

Karamellisierter Zitronen-Spargel

8 €

SPARGELBOWL MIT SPARGELCRACKER^{G,H}

Marinierter Spargel | Erdbeeren | Wildkräutersalat
Karamellierte Walnüsse | Fetakäse Limettendressing

14 €

ZWEIERLEI SPARGELNUGGETS^{A,F}

Grüner & Weißer Spargel | Tempura Teig | Yuzu Mayonnaise

15 €

BASILIKUM-SPARGEL-PASTA SOTTO^{C,G,H}

Griechische Reismudeln | Basilikum | Gegrillter grüner Spargel
Kirschtomaten | Olivenöl | Pinienkerne | Gebackener Burrata

24 €

250GR REGIONALER SPARGEL | NEUE KARTOFFELN

mit Sauce Hollandaise^{C,G} oder Nussbutter^G

16 €

WAHLWEISE MIT

Krustenschinken 22 €

Rinderfilet 48 €

Kleines Kalbsschnitzel^{A,C,G} 30 €

Fang der Woche^D 26 €

MILLE-FEUILLE „RHABARBER“^{A,C,G}

Blätterteig | Rhabarber | Cheese Cake-Crème

Erdbeeren | Erdbeer-Sorbet

9 €



HANGAR 24

BAR & RESTAURANT

Asparagus

ASPARAGUS SOUP ^G

Caramelised lemon asparagus

8 €

ASPARAGUS BOWL WITH ASPARAGUS CRACKERS ^{G,H}

Marinated asparagus | Strawberries | Wild herb salad

Caramelised walnuts | Feta cheese | Lime dressing

14 €

TWO KINDS OF ASPARAGUS NUGGETS ^{A,F}

Green & White Asparagus | Tempura Batter | Yuzu Mayonnaise

15 €

BASIL AND ASPARAGUS PASTA SOTTO ^{C,G,H}

Greek rice noodles | Basil | grilled green asparagus

Cherry tomatoes | Olive oil | Pine nuts | Baked burrata

24 €

250G LOCAL ASPARAGUS | POTATOES

served with hollandaise sauce ^{G,C} or nut butter ^G

16 €

OPTIONALLY WITH

Crusted ham 22 €

Beef filet 48 €

Small veal escalope ^{A,C,G} 30 €

Catch of the week ^D 26 €

MILLE-FEUILLE „RHUBARB“ ^{A,C,G}

Puff pastry | Rhubarb | Cheesecake cream

Strawberries | Strawberry sorbet

9 €

