

ASCOT's Business Lunch

12 April 2019

Bunter Frühlingssalat mit Gemüsestreifen gebratenem Freiland-Ei, Speckstreifen und Croutons an Feigenessig-Vinaigrette

oder

Ziegenfrischkäse mit Tomatenpesto im Landrauchschinken (AT) gebraten auf buntem Wintersalat mit Gemüsestreifen und Baumnüssen mit Honig

oder

Karotten-Ingwersüppchen mit gebratenen Black Tiger Krevetten

ASCOT's famous US-Roastbeef serviert mit Saucenauswahl, buntem Marktgemüse und Bratkartoffeln mit Frühlingzwiebeln

UPGRADE

mit glasig gebratenem Hummerschwanz

+ 14

oder

US-Rindsfiletspitzen mit Steinpilzen, Pilzen der Saison und Grünspargel an leichter Brandysauce, dazu Brösmeli-Tagliolini

oder

Zanderfilet (NL) im Bierteig gebacken auf lauwarmem Kartoffel-Spargel-Tomatensalat, dazu Ascot's Tartarsauce

Süsse Versuchungen "en miniature"

3-Gang Menü	68
3-Gang Menü mit Fisch	64

Sascha`s & Jan`s daily specials

ASCOT`s famous US-Roastbeef serviert mit Saucenauswahl, buntem Marktgemüse und Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln	medium 46 large 56
Für Fleisch-Liebhaber ; US-Rib Eye Steak (250g) serviert mit Saucenauswahl, dazu Wurzelspinat und Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln	56
ASCOT`s Spring Caesar`s Salad; Grünpargel und geräucherter schottischer Fjordlachs auf knackigem Eisbergsalat an würzigem Parmesan-Senfdressing mit Speck, Croûtons und Parmesanspänen	36
US-Rindsfiletspitzen mit Steinpilzen, Pilzen der Saison und Grünpargel an leichter Brandysauce im Chupfer-Töpfl serviert, dazu Brösmeli-Tagliolini	48
ASCOT`s Salat Nicoise von kurz gebratenem Sashimi-Thunfisch, Grünpargel, Kartoffelchen, Kapern, Oliven und Tomaten an würziger Senf-Vinaigrette, dazu Aioli	39
Asiatischer Frühlingssalat mit Teriyaki-Beefwürfel, Sojasprossen, Shiitake-Pilze, Edamame und Gemüsestreifen an japanischem Sesam-Ingwer-Dressing, dazu Chilli-Dipp	38
Kalbskotelett „Prime“ à la milanese; in Parmesan-Brösel goldbraun gebraten mit würzigem Tomatensugo und Pesto-Tagliarini	48