

Spargel – mal anders

Cremesuppe von weißem Spargel mit Flusskrebse, frischem Spargel und Kräuteröl	5,50 €
Kleiner Spargelsalat in Waldmeister Vinaigrette mit gebeiztem Lachs und Kräuter-Churros	10,00 €
Frische Blattsalate in Currydressing mit weißem Spargel, Erdbeeren und marinierten Hähnchenspießen	15,50 €
Spargel Flammkuchen mit Crème fraîche, Spargel, Speck, Ziegenkäse und Bärlauchpesto	15,00 €
Spargel „Ravioli“ Teigtaschen mit Spargel-Ricotta-Füllung mit frischem Spargel und Rhabarber in brauner Butter geschwenkt	16,50 €
„Spargel-Geröstel“ Schweinefiletspitzen mit Brätlingen und weißem Spargel in der Pfanne geschwenkt und mit Morchel-Jus abgelöscht, dazu ein Salat	18,00 €

• • • • •



Spargel – klassisch

Frischer weißer Spargel vom Hof Mußenbrock mit Salzkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise	15,50 €
mit Omelette	17,00 €
mit gemischter Schinkenplatte	19,00 €
mit Kalbschnitzel	21,00 €
mit kleinem Rumpsteak	25,00 €

• • • • •

Soweit möglich verwenden wir Spargel und Erdbeeren vom Hof Mußenbrock,
Kartoffeln und Eier beziehen wir von der Familie Ulick, Heiden.

Spargel Panna Cotta mit Erdbeeren, Butterstreuseln und Lillet Wild Berry-Sorbet	7,00 €
--	--------

• • • • •

Zu all unseren Speisen empfehlen wir Ihnen:

Zum Aperitif:

Rosé-Rye-Spritz	0,2l/6,50 €
<i>Aperitif-Likör aus Rye-Whiskey und Spätburgunder Rosé, Sekt</i>	