

Spargel

„klassisch“

Frischer weißer Spargel mit Salzkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise	18,00 €
mit OMELETTE	20,00 €
mit GEMISCHTER SCHINKENPLATTE	22,50 €
mit KALBSCHNITZEL	26,50 €
mit KLEINEM RUMPSTEAK	29,50 €

• • • • •

„Mal anders“

SPARGEL-MINESTRONE Tomatisierte Spargel-Gemüsebrühe mit frischem Spargel, Flusskrebse und Basilikum-Pesto 6,20 €	PICCATA VOM SPARGEL Weißer Spargel-in einer Parmesan- Eihülle gebraten-mit Kartoffelrisotto und Bruschetta Topping 24,50 €
SPARGEL-SALAT (Vorspeise) Kleiner Spargel-Erdbeer-Salat mit Kalbs-Pastrami und Bärlauch-Mayonnaise 9,00 €	SPARGEL-PASTA Mit Spargel und Frischkäse gefüllte Ravioli, serviert mit frischem Spargel, weißem Kaffeeschaum und Spinat, getopt mit frischem Parmesan 19,00 €

• • • • •

• • • • •

„SPARGEL-DÖNER“ Steakstreifen, Spargelsalat, Bärlauch- Mayonnaise und Ziegenkäse im Pita-Brot, dazu ein Salat vom Buffet 25,00 €	KRUNCHOCO CAKE mit weißem Spargel und Rhabarbersorbet 8,00 € <i>Schokoladen-Biskuitboden, Mascarpone- Spargelcreme, Schokoladen Ganache und Knusper-Topping</i>
---	---

• • • • •

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

Eine Portion frischer Stangenspargel besteht aus einem Pfund ungeschältem Spargel,
der stets frisch für Sie gekocht wird.