

# Immer noch Spargel ...

## Die Klassiker

Frischer weißer Spargel mit Salzkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise	19,00 €
mit OMELETTE	21,00 €
mit GEMISCHTER SCHINKENPLATTE	22,50 €
mit KALBSCHNITZEL	27,00 €
mit KLEINEM RUMPSTEAK	30,00 €

• • • • •

## „Mal anders“

SPARGEL-CREMESUPPE  
mit Bourbon Vanille, gerösteter Haselnuss und Rhabarber Pickles  
6,00 €

• • • • •

SPARGEL-ANTI-PASTI-PLATTE  
Bruschetta, Vitello Asparago,  
Erdbeer-Caprese gebratener Spargel  
zum Teilen oder als Hauptgang 19,50 €

GEBRATENER SPARGEL  
mit Tomaten-Basilikum-Vinaigrette,  
gebackenen Garnelen und Burrata 21,00 €

KLEINE SPARGEL-PINSA  
Sauerrahm, Spargel, marinierte Zwiebeln,  
Schinken und Parmesan 17,00 €

SPARGEL-TORTELLINI  
Tortellini mit Ziegenkäsefüllung,  
dazu Spargel, Schalotten, Baby Spinat  
und Erdbeeren in Waldmeisterbutter  
geschwenkt 20,00 €

FRÜHLINGSBURGER  
gezupfte Rehkeule in BBQ-Marinade,  
Spargel-Rhabarber-Salat, Erdbeerketchup,  
Rauchmayo im Focaccia-Brötchen,  
Pommes frites 24,50 €

• • • • •

SPARGEL CRÈME BRÛLÉE  
mit Erdbeeren und Vanille Eis  
8,00 €

• • • • •

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.