

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

Wein: von der Nahe – Grauer Burgunder vom Weingut Genheimer Kiltz

feine Säure, Vollmundig und fruchtig

0,2 l 7,40

Nienburger Spargel vom Hof Holste

mit Wiener Schnitzel 36,80

oder

mit Schweineschnitzel 32,40

oder

mit Lammfilet 36,80

oder

mit Landschinken 32,90

oder

gebratenem Saiblingsfilet 34,50

oder

mit Rührei 27,90

Zu allen Spargelgerichten servieren wir Salzkartoffeln

und wahlweise

hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Vorspeise

Spargelcremesuppe mit frischer Kresse 10,50

Hauptspeisen

Auf der Haut gebratene Scholle, Speckstippe, Beilagen Salat, Salzkartoffeln

27,80

Frische Nordseekrabben mit Bratkartoffeln (mit Speck)

und Rührei, Salatbouquet 28

Spitzen vom Rinderfilet in Calvados-Rahm, sautierter Spargel

und hausgemachte Spätzle 33,50

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und

Beilagensalat 32,90

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Bärlauchknödel mit Spargelragout, Kirschtomaten und
Beilagensalat 24

Handgemachte Fettuccine, sautierter Spargel, leichte Rahmsauce mit Bärlauch-
Pesto, Baby-Spinat, Grana-Padano 22

Gebratener Spargel an Baby-Leaf-Salat, Sesam-Himbeervinaigrette, Früchte,
Granatapfel-Kerne 21

Dessert:

Hausgemachte Caramel-Mousse mit marinierten Erdbeeren 10,50