

Saison

Spargelzeit – Genießerzeit



... frisch gestochen aus Glandorf

Portion Glandorfer Spargel ^{1,6}

mit Petersilienkartoffeln,

Sauce Hollandaise und zerlassene Butter

14,90

Dazu servieren wir:

Argentinisches Rumpsteak

180 g

12,90

Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{1,4}

6,90

Geräucherter & gekochter Schinken ^{9,10}

5,90

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet ^{1,6}

auf grünem Stangenspargel

mit Orangen-Hollandaise und Rosmarinkartoffeln

18,00

Probierportion:

½ Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, ^{1,6,9,10}

geräuchertem Landschinken und Petersilienkartoffeln

11,00

„Spargel zum SATT ESSEN“

... das klassische norddeutsche Spargeessen ^{1,6,9,10}

Spargelcrèmesuppe, Spargel frisch vom Feld, Schinken und Schnitzel

vom Schwein, zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und

Petersilienkartoffeln

25,00

Unsere Weinempfehlung:

Grauer Burgunder

0,10 l | 2,90

Weingut Valckenberg, Rheinhessen

0,20 l | 5,80

Trocken

0,75 l | 19,50

In der Nase würzig und klar mit einem Hauch Banane.

Vorzüglich am Gaumen mit cremiger und gleichzeitig mineralischer Struktur.