

*Saison*

## Spargelzeit – Genießerzeit



... frisch gestochen aus Glandorf

### Portion Glandorfer Spargel <sup>1,6</sup>

mit Petersilienkartoffeln,  
Sauce Hollandaise und zerlassene Butter 16,50

Dazu servieren wir:

Argentinisches Rumpsteak	180 g	13,90
Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ <sup>1,4</sup>		6,90
Geräucherter & gekochter Schinken <sup>9,10</sup>		5,90

### Gegrilltes Hähnchenbrustfilet <sup>1,6</sup>

auf grünem Stangenspargel  
mit Orangen-Hollandaise und Rosmarinkartoffeln 19,50

### Probierportion:

½ Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, <sup>1,6,9,10</sup>  
geräuchertem Landschinken und Petersilienkartoffeln 11,90

### „Spargel zum SATT ESSEN“

... das klassische norddeutsche Spargeessen <sup>1,6,9,10</sup>  
Spargelcrèmesuppe, Spargel frisch vom Feld, Schinken und Schnitzel  
vom Schwein, zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und  
Petersilienkartoffeln 27,00

Unsere Weinempfehlung:

**Grauer Burgunder 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.