

Saison

Spargelzeit – Genießerzeit



... frisch gestochen aus Glandorf

Portion Glandorfer Spargel ^{1,6}

mit Petersilienkartoffeln,
Sauce Hollandaise und zerlassene Butter 15,90

Dazu servieren wir:

Argentinisches Rumpsteak	180 g	13,90
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 19,00

Probierportion:

½ Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, ^{1,6,9,10}
geräuchertem Landschinken und Petersilienkartoffeln 11,50

„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 Weingut Valckenberg, Rheinhessen 0,20 | 5,80
Trocken 0,75 | 19,50

In der Nase würzig und klar mit einem Hauch Banane.
Vorzüglich am Gaumen mit cremiger und gleichzeitig mineralischer Struktur.