

. Spargel - Ausgestochen frisch .

Dazu empfehlen wir Ihnen:

. Weißwein .

2014er Weißer Burgunder

Q.b.A., Weingut Studier
trocken

0,2 l € 6,00

0,5 l € 14,00

Spargelcrèmesuppe^{G,8}

mit Spargelstückchen und Schnittlauch

€ 5,50

lauwarmer Spargelsalat^{A,D,G,I,J}

in Kräutervinaigrette mit Kirschtomaten und geräuchertem Lachs,
dazu frisches Baguette

€ 13,50

Portion frischer Stangenspargel

aus der Region mit neuen Kartoffeln
und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter^{C,G,8}

€ 14,80

... dazu empfehlen wir Ihnen:

- Holsteiner Katenschinken¹⁴ oder gekochten Schinken¹⁴ € 7,50
- gebratene Hähnchenbrust € 7,50
- paniertes Schnitzel „Wiener Art“^{A,C,G} € 7,50
- Rinderhüftmedaillons -rosa gebraten- € 12,50
- gebratener Fjord Lachs^D € 13,50

oder wie wäre es mit:

Kartoffelgnocchi^{A,C,G,8}

mit frischem Spargel, Kirschtomaten und Rauke
in einer leichten Bärlauchsoße

€ 13,50

Penne^{A,B,C,G,8}

mit frischen Spargelstücken und gebratenen Scampi,
in Schnittlauch-Sahnesoße

€ 17,50