

Spargelspezialitäten



Vorspeisen

starters

Taglierini mit Hummerschaum, grünem und weißem Spargel	14,50 €
Taglierini with lobster foam, green and white asparagus	
*	
Involtini vom Kalbsrücken mit Peppadew Crème gefüllt auf Sparglesalat in einer Gin Vinaigrette, rotes Zwiebelkonfit, Baguette	16,00 €
Involtini from veal back filled with Peppadew crème on asparagus salad in a gin vinaigrette, red onion confit, baguette	
*	
Salat vom Braunschweiger Spargel in Walnußvinaigrette, Serrano Schinken, Baguette und Butter	9,50 €
Salad of asparagus in dressing of walnut, serrano ham, baguette and butter	

Suppen

soups

Spargelsud mit Fleischbällchen und Eierstich	5,00 €
Clear asparagus soup with meat balls and royale	
*	
Spargelcrèmesuppe mit Sahnehaube	6,50 €
Asparagus cream soup with whipped cream	

Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln

16,50 €

Fresh asparagus with melted butter or Sauce Hollandaise, new potatoes

dazu empfehlen wir:

Rührei
Kochschinken
Gemischter Schinken
Serrano Schinken
Lachssteak vom Grill (200 gr.)
Jungschweinschnitzel
Kalbsschnitzel
Rinderfiletsteak (200 gr.)

in addition we recommend:

scrambled eggs **4,00 €**
cooked ham **6,00 €**
mixed plate of ham **7,00 €**
serrano ham **8,00 €**
grilled salmon steak **12,00 €**
escalope of pork **7,50 €**
escalope of veal **10,00 €**
beef fillet **21,00 €**

Spargelspezialitäten



Hauptgerichte

main courses

Braunschweiger Spargel mit Tomatensugo, Frühlingszwiebeln und geriebenem Deichkäse auf Kartoffelpuffer	16,50 €
Asparagus with tomatosauce, spring onions and grated cheese on potato pancakes	
*	
Gebratener Stangenspargel in Rosmarinhonig mit Schafsfeta abgeschmolzen, neue Kartoffeln	18,00 €
Roasted asparagus in rosemary honey	
with melted sheep feta, new potatoes	
*	
Grüner und weißer Stangenspargel mit hausgemachtem Ragoût fin Sauce Hollandaise, Blätterteigfleurons	19,50 €
Green and white asparagus with homemade ragout fin	
Hollandaise sauce, puff fleurons	
*	
Zanderfilet auf gebratenem Spargel mit Flußkrebsschwänzen Sauce Hollandaise, Taglierini	21,50 €
Fillet of pike-perch on roasted asparagus with crayfish	
hollandaise sauce, taglierini	

Dessert

dessert

Panna cotta mit Erdbeerragoût	7,00 €
Panna cotta with strawberryragoût	
*	
FrISCHE Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €
Fresh strawberries with vanilla ice cream and whipped cream	
*	
Hausgemachtes Rhabarberparfait auf Erdbeerspiegel und Mangospalten	7,50 €
Homemade rhubarb parfait on strawberry mirror and mango slices	