

Spargelkarte

Aperitif

107	Erdbeeren Bowle mit Limette und Gin (L,1,6)	5,20
577	Altbierbowle mit frischen Erdbeeren (L)	5,20

Vorspeisen

108	„Spargel-Bruschetta“ mit Bärlauch Öl & Parmesanflocken (b,c,d,e,f,d,k,i,a1,g,h,3)	8,50
-----	---	------

Suppe

710	Cremige Spargelsuppe mit Sahnehaube (12;a1,g,i)	5,50
840	mit Räucherlachsstreifen (d) 6,10 711 mit Kochschinkenstreifen (1,8)	5,80

Stangenspargel Bündelweise

712	Kleiner Portion (ca. 250gr. Rohgewicht) (g)	14,00
713	Große Portion (ca. 500gr. Rohgewicht) (g)	18,50

Zum Spargel servieren wir Salzkartoffeln und wahlweise zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise (1,2,c,g,i)

Als Beilage empfehlen wir:

714	Portion Rührei (c,g)	3,50
715	Portion geräucherter Schinken (1,2,8,)	6,80
719	Portion gekochter Hinterschinken (1,2,8,)	6,80
716	Paniertes Schweineschnitzel (3,a1,c,g)	6,80
717	3 Schweinefilets vom Grill mit Kräuterbutter (g)	9,00
718	Rumpsteak (200gr.) vom Grill mit Kräuterbutter (g)	14,00
484	Filetsteak (200gr.) vom Grill mit Kräuterbutter (g)	18,00
341	gebratene Zanderfilets mit Zitronenbutter (14,g,d)	14,80
342	2 gebratene Hähnchenbrustfilets mit Currysoße (12,g,i,)	9,00
343	5 gebratene Riesengarnelen (b,g)	9,50

In unseren Gerichten können neben den gekennzeichneten Zutaten und Allergenen auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, da nicht ausnahmslos eine Kreuzkontamination ausgeschlossen werden kann.

Bitte informieren Sie in jedem Falle vorab zwecks möglicher Unverträglichkeiten und Allergien.

Alle angegebenen Preise sind in Euro, inkl. MwSt.

Kleinere Gerichte

578 „Spargeltoast“ mit Kochschinken auf Toast und Käse überbacken^(1,2,3,8,a1,g) 11,50

Spargelvariationen (250g. Spargel Rohgewicht)

344 Schinkenomelette (geräucherter)mit Spargel und Baguette ^(1,2,8,a1,c) 15,50

841 Lachsmelette mit Spargel und Baguette ^(1,a1,c,d) 16,50

747 Omelett mit Parmesan, getrockneten Tomaten und Spargel,
dazu Baguette ^(b,c,d,e,f,d,k,i,a1,g,h,3) 17,50

746 Spargelauflauf „Hawaii“ Spargelabschnitte, Schinkenstreifen und Ananas
mit Sauce Hollandaise überbacken dazu Salzkartoffeln ^(1,2,3,8,c,g,i) 17,50

Überbackene Spargelvariationen (500g. Spargel Rohgewicht)

725 Spargel „Italienisch“ mit Parma Schinken
und Sauce Hollandaise überbacken ^(1,2,3,8,c,g,i) 24,50

728 Spargel „Schweizer“ mit 3 Schweinefilets,
Käsesoße und Käse überbacken ^(1,2,3,8,12,c,g,i) 26,50

730 Spargel „satt“ für Gruppen ab 4 Personen

Spargel mit Salzkartoffeln, Butter, Sauce Hollandaise, kleinen Schnitzeln, roher und
gekochter Schinken und Rührei

27,00 pro Person

Dessert

515 Frische Erdbeeren mit Sahne ^(g) 5,50

513 Frische Erdbeeren mit 3 Kugeln Vanilleeis und Sahne ^(1,2,g) 7,20

521 kleine Portion frische Erdbeeren mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne ^(1,2,g) 5,50

109 Warmer Rhabarber-Crumble mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne ^(2,g) 6,20

Unseren BIO-Spargel beziehen wir vom

„Spargelhof Dreyer“ aus Damme.

In unseren Gerichten können neben den gekennzeichneten Zutaten und Allergenen auch Spuren von
anderen Stoffen enthalten sein, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, da
nicht ausnahmslos eine Kreuzkontamination ausgeschlossen werden kann.

Bitte informieren Sie in jedem Falle vorab zwecks möglicher Unverträglichkeiten und Allergien.

Alle angegebenen Preise sind in Euro, inkl. MwSt.