

Spargel

„Mal anders“

„Spargel Chevice“
frischer Spargel im Limetten-Chili-Sud mit Tomaten,
Kräutern und hausgebeiztem Lachs (*Vorspeise*) 9,80 €

Getrüffelte Ravioli mit frischem Spargel, Kirschtomaten
und Babyspinat, Parmesanschaum (*vegetarisch*) 17,00 €

Hausgemachte Macadamia-Nuss-Knöpfe
mit frischem Spargel, Schweinefiletspitzen, Rhabarber
und Bärlauchrahm in der Pfanne geschwenkt 22,50 €
vegetarisch 17,00 €

Spargel Flammkuchen
mit Crème fraîche, Spargel, Pancetta und rotem Pesto 17,00 €

Asparago Tonnato
gebratene Spargel-Kalbfleischröllchen
mit cremiger Thunfischsauce und Brätlingen 23,50 €

Spargel-Rhabarber-Cheesecake mit Schokoladensand
und Erdbeer-Sorbet 8,00 €

„klassisch“

Klassische Spargelcremesuppe
mit Holunderblüte und Kerbel abgeschmeckt 5,80 €

Frischer weißer Spargel mit Salzkartoffeln
und hausgemachter Sauce Hollandaise 17,50 €

mit Omelette 20,00 €

mit gemischter Schinkenplatte 22,00 €

mit Kalbschnitzel 25,50 €

mit kleinem Rumpsteak 28,00 €

• • • • •

Soweit möglich verwenden wir

- Spargel und Erdbeeren vom Hof Mußenbrock, Nordvelen
- Kartoffeln und Eier von der Familie Ulick, Heiden

Eine Portion frischer Stangenspargel besteht aus einem Pfund
ungeschältem Spargel, der stets frisch für Sie gekocht wird.