

Spezialitäten zur Spargelzeit

<i>Ein Glas eisgekühltes Spargelwasser</i>	<i>1,00 €</i>
<i>Marinierter Stangenspargel mit kleinem Salatbukett und Vinaigrette</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Bunter Salatteller mit mariniertem Spargel und gebratenen Auberginenscheiben</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Carpaccio vom Rind mit mariniertem Spargel und Spargelsorbet mit grünem Pfeffer</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Spargelcremesüppchen mit Mandelsplittern und Sahnehaube</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Spargeleintopf mit Rindfleisch und Maultaschen mit Semmelbutterfüllung</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Gebratene Atlantikscholle mit Speckbohnen und Salzkartoffeln</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Gebratenes Filet vom Rotbarsch auf Bärlauchtagliatelle dazu ein kleiner Salat</i>	<i>11,00 €</i>

*Holländische Matjesfilets
auf Hausfrauensoße serviert mit Bratkartoffeln* 9,50 €

*Maronengefüllter Braten von der Gänsebrust
an Orangensoße und geschwenkten Gemüsestreifen
serviert mit Macaire* 11,50 €

1 Bund Stangenspargel mit Butterkartoffeln 10,50 €

und Schweineschnitzel oder 14,00 €

mit Kalbschnitzel oder 19,50 €

mit gebratenem Lachsfilet oder 17,50 €

mit Schinkenauswahl oder 14,00 €

mit Rumpsteak oder 20,50 €

*dazu reichen wir geklärte Butter, Semmelbutter oder
handgeschlagene Sauce hollandaise oder bearnaise*

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis 3,50 €

Frische Erdbeeren mit einer Kugel Vanilleeis 4,50 €