



Spargel-Karte

SPARGELCREMESUPPE MIT MANDELSPLITTERN & SAHNEHAUBE

6,40 €

ASPARAGUS CREAM SOUP

ROASTED ALMOND SLIVERS | WHIPPED CREAM

STEAK VON DER GELBSCHWANZMAKRELE AUF TAGLIATELLENEST

WAHLWEISE MIT RAGOUT VON GRÜNEM & WEIßEM SPARGEL

ODER MIT EINEM ½ PFUND VOM NIEDERSÄCHSISCHEN STANGENSPARGEL

19,50 €

GREATER AMBERJACK STEAK WITH TAGLIATELLE

OPTIONAL WITH A BLANQUETTE OF GREEN & WHITE ASPARAGUS

OR WITH A GOOD HALF POUND OF ASPARAGUS

NIEDERSÄCHSISCHER STANGENSPARGEL MIT NEUEN KARTOFFELN

WAHLWEISE MIT ZERLASSENER BUTTER ODER SAUCE HOLLANDAISE

ASPARAGUS FROM LOWER SAXONY WITH NEW POTATOES AND OPTIONAL WITH MELTED BUTTER

OR SAUCE HOLLANDAISE

½ PFUND STANGENSPARGEL

A GOOD HALF POUND OF ASPARAGUS

1 PFUND STANGENSPARGEL

A GOOD POUND OF ASPARAGUS



7,50 €

14,50 €

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT ZUM SPARGEL:

FEEL FREE TO CHOOSE FROM THE FOLLOWING SIDE ORDERS :

- SCHWARZWÄLDER SCHINKEN AUS DEM RAUCH

BLACK FOREST HAM

6,50 €

- HINTERKOCHSCHINKEN

BOILED HAM

5,50 €

- GEGRILLTES LACHSFILET (CA. 160 GR.)

GRILLED SALMON FILET

13,50 €

- PANIERTES KALBSSCHNITZEL (CA. 150 GR.)

BREADED ESCALOPE OF VEAL

13,50 €

- RUMPSTEAK –MEDIUM GEBRATEN- (CA. 150 GR.)

RUMP STEAK –MEDIUM GRILLED-

13,50 €

- RINDERFILETSTEAK –MEDIUM GEBRATEN- (CA. 180 GR.)

FILLET OF BEEF –MEDIUM GRILLED-

20,50 €

PERFEKT ALS DESSERT:

FRISCHE ERDBEEREN MIT EINER KUGEL VANILLEEIS

STRAWBERRIES WITH A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM

7,00 €

