

Saisonkarte



Vorspeisen / Starter

Spargelcremesuppe €5,90
mit Sahnehaube und Kerbel
Asparagus cream soup with whipped cream and chervil

Kalbstafelspitz kalt €14,50
mit Tomatenviniaigrette und Spargelsalat
Boiled beef of calf with tomato vinaigrette and salad of asparagus

Matjes Rhabarber Tatar €12,50
mit Spargel-Bärlauch Salat
Herring- rhubarb tatar with salad of wild garlic and asparagus

Hauptgerichte / Main dish

Frischer Stangenspargel €17,50
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln
Fresh asparagus with sauce hollandaise or melted butter and parsley potatoes

Gerne servieren wir Ihnen dazu:

mit westfälischen Kochschinken / *with ham* €23,50
mit Wiener Schnitzel / *with Schnitzel* €29,50
mit gebratenen Lachsfilet / *with fried salmon* €28,50

Geschmorte Lammschulter €23,80
mit Thymiansauce, Ofengemüse und Kartoffelauflauf
Stewed Lamb shoulder with thyme sauce, vegetables and potato casserole

Maishähnchenbrust vom Grill €21,50
auf Bärlauchrisotto mit grünem und weißem Spargel
Grilled breast of chicken on wild garlic risotto with green and white asparagus,

Vegetarisch / Vegetarian:

Quiche vom grünen und weißem Spargel €12,00
mit Parmesanchips und Baby Leaf Salat in Walnussdressing
Quiche of green and white asparagus with parmesan chips and Baby Leaf salad with walnut dressing

Dessert:

Erdbeeren- Rhabarber Grütze €7,50
mit Vanilleeis
strawberries-rhubarb fruit jelly with vanilla ice cream