



Spargelzeit

vom Norddeutschen Spargelhof in Hasenmoor

Spargelsüppchen "aufgeschäumt" 13
Knusper-Schinken | Basilikum | Croutons

Ofenspargel "lauwarm mariniert" 17
Krustentierpraline | Erdbeer-Salsa | Koriander

Portion Spargel "1/2 Pfund - geschält" 19
Kartoffeln | Sauce Hollandaise o. zerlassene Butter

Katenschinken +9

Lachsschnitte ca. 120 gr. +15

US Steakhüfte ca. 150 gr. +19

Portion Rüherei +6

Erdbeeren "mariniert & geeist" 14
Schmand | Crumble | Spargelöl

Weinempfehlung

Hauck Grauer Burgunder

Fl. 44

Rheinhessen - Trocken