



Feine Spargelgerichte von heimischem Spargel aus Ehren:

1 Pfund Ehrener Stangenspargel mit zerlassener Butter,
Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln
20,50 €.

Spargel mit Schweinelendchen	29,90 €	Spargel mit Schweineschnitzel	26,90 €
Spargel mit gegrilltem Rumpsteak	37,50 €	Spargel mit gebratenem Lachsfilet	29,50 €
Spargel mit gegrilltem Rinderfilet	48,90 €	Spargel mit gebratenem Zanderfilet	31,50 €
Spargel mit gemischter Schinkenplatte Roh und gekocht	24,90 €	Spargel mit gebratenen Garnelen Spargel mit Rührei	34,50 € 24,50 €

Zu allen Gerichten servieren wir unsere aufgeschlagene
Sauce Hollandaise, zerlassene Butter und Petersilienkartoffeln.

Vorspeisen:

Klare Spargelsuppe
Ravioli mit Zitrone und Basilikum gefüllt, buntem Spargel und knusprigen WanTan
8,50 €.

Parmesan Rahmsuppe mit Knoblauch Croutons und Bacon Streifen
8,90 €.

Würzige Spargel Variation mit gebratener Riesengarnele
Grüner Spargel im Speckmantel gebraten, weißer Teriyaki Spargel, Miso Hollandaise
16,80 €.

Knusprige Tramezzini mit einer Ziegenkäse Creme, weißem Thunfisch, roten Zwiebeln
und Ei, dazu knackiger Romana Salat und Tomaten
12,60 €.

Kleine Portion Spaghetti in Trüffel Rahm
mit Rinderfiletstreifen und Rucola
Vorspeisen Portion 17,90 €. Hauptgang Portion 39,50 €.



Hauptgerichte:

Gebratenes Schweinelachs-Schnitzel
auf in Speck und Zwiebeln gebratenen Waldpilzen
mit krossen Pommes frites und buntem Salatteller
22,50 €.

Zart rosa gegrilltes Pfefferrumpsteak mit einer Whisky-Honig Jus,
buntem Ofengemüse und einem Kartoffel-Trüffel-Muffin
36,50 €.

Grätenfreie ganze Scholle „Finkenwerder Art“
mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten,
dazu herzhaftes Bratkartoffeln und Salat
28,50 €.

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet und gebratene Garnelen
auf einem Bärlauch Risotto und dazu ein frischer Salatteller
33,80 €.

Geschmorte Lamm Haxe und gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
auf einer mediterranen Gemüsepfanne, dazu ein Kartoffel Püree mit Feta
37,90 €.

Kleine Desserts im Glas:

Mascarpone Vanille Creme mit frischen marinierten Erdbeeren
6,50 €.

Geschmorter Rhabarber mit Basilikum Zucker und Vanilleeis
6,70 €.

Dessert:

Kokos Creme Brûlée mit zart schmelzendem Stracciatella-Eis
und einem Mango - Minze - Salat
9,50 €.