



## Feine Spargelgerichte von heimischem Spargel aus Ehren!

1 Pfund Ehrener Stangenspargel mit zerlassener Butter,  
Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln.  
16,80 €.

Spargel mit Schweinelendchen	25,50 €	Spargel mit Schweineschnitzel	22,50 €
Spargel mit gegrilltem Rumpsteak	31,50 €	Spargel mit gebratenem Zanderfilet	26,50 €
Spargel mit Rinderfilet	38,50 €	Spargel mit gegrilltem Butterfisch	25,60 €
Spargel mit gemischter Schinkenplatte Roh und gekocht	23,50 €	Spargel mit gebratenen Garnelen	27,80 €

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

## Unsere Weinempfehlung zum Spargel.

2020 er Flomborner Feuerberg Silvaner trocken.  
Sehr harmonischer Wein zum Spargel vom Weingut Michel Pfannebecker.  
0,2 L 6,50 €, Fl. 22,50 €.

## Vorspeisen

Feine Rahmsuppe von weißem Spargel  
mit geräucherter Forelle und Pumpernickel  
7,90 €.

\*\*\*

Cremige Bärlauch-Rahmsuppe  
mit frischen Nordseekrabben  
7,50 €.

\*\*\*

Mit Kräutern und Honig marinierte Ziegenkäse Bällchen  
in der Mandelkruste gebacken mit warmen Anti-Pasti Gemüse  
13,60 €.

\*\*\*

Gebratener grüner und weißer Spargel  
auf einer Bauerschnitte mit Tomaten Humus  
und Büffelmozzarella  
14,50 €.

\*\*\*

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit gehobeltem Parmesan, sizilianischem Olivenöl  
und marinierten Rucola  
14,90 €.

\*\*\*

Mediterraner Salat vom grünen und weißen Spargel  
mit Parmaschinken, Oliven, getrockneten Tomaten,  
knackigem Rucola und Parmesan.  
12,90 €.



Unsere Hasetaler Ackerknolle  
In der Folie gegart, im Salatrand, mit frischen Nordseekrabben  
Und hausgebeiztem Graved Lachs  
18,50 €.

### Frische Salate der Saison

Klein 4,00 € Mittel 7,50 € Groß 10,50 €

Großer gemischter Salat der Saison  
mit zart gebratenem Hähnchen – Brust – Filet, dazu  
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter  
15,50 €.

\*\*\*

Großer gemischter Salat der Saison  
mit hausgebeiztem Graved Lachs, dazu  
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter  
16,50 €.

\*\*\*

Großer gemischter Salat der Saison  
mit in Kräuterbutter gebratene Garnelen, dazu  
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter  
17,50 €.

## Fischgerichte

Duett von gebratenem Lachsfilet und Zanderfilet  
auf einem Spargelrisotto von weißem Spargel  
mit karamellisiertem grünem Spargel,  
Kirschtomaten und buntem Salatteller

29,50 €.

Vegetarisch ohne Fisch

18,50 €.

\*\*\*

Grätenfreie ganze Scholle „Finkenwerder Art“  
mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten,  
dazu herzhaft Bratkartoffeln und Salat.

22,50 €.

Mit Krabben 27,50 €.

\*\*\*

In Kräutern gebratene Garnelen  
auf Bandnudeln in Parmesanrahm,  
mit warmen Anti-Pasti Gemüse  
und mariniertem Rucola

26,50 €.

Vegetarisch ohne Garnelen

16,50 €.



## Fleischgerichte

Schnitzel vom saftigen Schweinelachs  
auf frisch gebratenen Pilzen mit Pommes Frites  
und einem bunten Salat  
17,50 €.

\*\*\*

Dreierlei vom heimischen Weiderind  
Gegrilltes Steak, geschmortes Bäckchen und Bratwurst  
mit in Speck und Zwiebeln gebratenem Wirsing  
und getrüffeltem Herzoginkartoffeln  
27,80 €.

\*\*\*

Zart gegrilltes Pfefferrumpsteak mit pikanter Pfeffersoße,  
herzhaften Bratkartoffeln und frischem, buntem Marktgemüse  
29,50 €.

\*\*\*

In Kräutern gebratenes Schweinefilet  
mit Spargel im Bacon-Mantel gebraten, gratiniert mit Parmesan,  
dazu Knusprige Rösti-Sticks  
25,30 €.



### Unsere kleinen Desserts im Glas:

Eierlikör mit cremigem Vanilleeis im Belgischem Schokolademantel  
5,30 €.

\*\*\*

Zart schmelzendes Wallnusseis mit griechischem Joghurt,  
Honig und Nüssen  
5,80 €.

\*\*\*

Kleines Erdbeerragout mit zart schmelzendem Vanilleeis  
5,60 €.

### Dessert:

Erdbeer-Zabaione mit Vanilleeis  
6,50 €.

\*\*\*

Drei Sorten Löninger Käse, (Tilsiter, Bergkäse und Bockshornkleekäse)  
mit Schwarzbrot  
9,50 €.

\*\*\*

Variation von heimischen Erdbeeren.  
Cremig, gebacken, Eis und frische Erdbeeren  
8,70 €.

### Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie, Apfel Sorbet  
Pro Kugel 2,00 €.