



## \* Endlich ... \*

... Spargel! Der Star des Frühlings ist zurück und lässt alles andere zur Beilage werden. Denn ihm stiehlt so schnell keiner die Show!  
Unser Spargel kommt aus regionalem Anbau vom Hof Bielefeld in Dingden.

### *Unsere Gerichte der Saison*

#### **Samtige Spargelcrèmesuppe**

  6,00

Kräuter-Croûtons | Kerbel-Öl

\* \* \*

#### **Spargel-Burger**

 16,50

Rindfleisch aus der Region | weißer Spargel | Honigschinken |  
Römersalat-Herzen | Bärlauch-Senf-Sauce | hausgemachte Fritten |  
Kresse-Mayonnaise

#### **Oster-Burger**

 14,50

Rindfleisch aus der Region | Spiegelei | Bärlauch-Senf-Sauce | Bacon |  
Tomaten-Champignon-Ragout | geschmorte Zwiebeln | Römersalat-Herzen |  
Gouda | hausgemachte Fritten | Kresse-Mayonnaise








#### **Kalbsgeschnetzeltes in Kerbelrahm**

 16,50

Weißer Spargel & Zuckerschoten | Tagliatelle | gemischte Blattsalate

#### **Portion weißer Spargel (ca. 400 Gramm) – bissfest –**

Petersilienkartoffeln | Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter | dazu:

- \* Rührei mit Gartenkresse   19,50
- \* Roher und gekochter Schinken  21,50
- \* Lachsfilet  26,50
- \* Rumpsteak  30,50
- \* Filetsteak  32,50
- \* Schweinefilet-Medaillons  26,50

\* \* \*



Bei diesen Gerichten stammen die Hauptzutaten aus der Genussregion Niederrhein.



Daran erkennen Sie unsere vegetarischen Gerichte.