

saisonales

Spargel

marinierter grüner und weißer Spargel ^{C,D,M,O}
mit gebeizter Lachsforelle, Sauce Gribiche
und Wildkräutersalat

14,50 Euro



Crèmesuppe vom Stangenspargel ^{G,L,O}
mit Gartenkräutern

7,50 Euro

1 Pfund Drevenacker Stangenspargel ^{C,O,G}

mit Schmörcchen, geklärter Butter oder Sauce Hollandaise 19,50 Euro

+ mit zweierlei Schinken vom Bentheimer Schwein ^{M,O} + 9,50 Euro

+ mit zwei Schweinekrüstchen ^{A,O} / 150g + 9,50 Euro

+ mit Kalbsschnitzel ^{A,O} / 180g + 11,50 Euro

+ mit 5 gebratenen Salzwassergarnelen ^B + 12,50 Euro

+ mit gebratenem Fjordlachs ^P / 150g + 13,50 Euro

+ mit Rinderfiletmedaillon aus der Eifel / 180g + 19,50 Euro



Spargeleis ^{C,G,O} ... *unser Tipp - davor oder danach*
mit grüner Spargel-Vinaigrette

7,00 Euro



Unsere alternative Saucen-Auswahl ...

Sauce Gribiche
Olivenöl, Schnittlauch, Kräuter,
gekochtes gehacktes Ei + 3,00 Euro

Sauce Bernaise
Hollandaise mit Estragon und Kalbjus -
Empfehlung zum Fleisch + 2,00 Euro

Sauce Choron
Hollandaise mit Tomatenfilets -
Empfehlung zum Fisch + 3,00 Euro