



* 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

Crèmesuppe – Duett von Spargel & Bärlauch

  6,00

Kräuter-Croûtons | Kerbel-Öl

Spargel-Burger

 17,50

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

Oster-Burger

 16,00

Regionales Rindfleisch | Spiegelei | grüne Kräuter-Senf-Sauce | Bacon | geschmorte Zwiebeln | Tomaten | Römersalat-Herzen | Gouda | hausgemachte Fritten | Kresse-Mayonnaise








Geschnetzeltes vom Schwein

 15,50

Gemüse der Saison | Rahmsauce von Ringenberger Bärlauch | Tagliatelle

Portion Dingdener Spargel (ca. 400 Gramm) – bissfest –

Petersilienkartoffeln | Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter | dazu:

- * Rührei mit Gartenkresse   19,50
- * Roher und gekochter Schinken  22,50
- * Lachsfilet  28,50
- * 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.